sale&pepe

SALEPEPE.IT
LUGLIO 2018



Lasagne di verdure, scamorza, pesto e prosciutto
pag. 19

LASAGNE morbide bontà anche d'estate **MOZZARELLA FAMILY** burrata, stracciatella e fior di latte in ghiotte interpretazioni **ZUCCHINE E FIORI** delizie dell'orto spettacolari e versatili **GELATO** cucchiaiate sottozero per fine pasto e non solo

IN EDICOLA IL 23 GIUGNO 2018 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile

GRUPPO MONDADORI


cavit.it
TRENTINO
Mastri Vernacoli di Cavit
Qualità trentina, tradizione senza tempo
CAVIT TRENTO
MASTRI VERNACOLI
Gewürztraminer
TRENTINO DOC
ITALIA
CANTINA VITICOLTORI TRENTINO
CAVIT TRENTO
"Scegli Cavit, bevi responsabilmente"
Mastri Vernacoli di Cavit è la linea che racchiude una gamma di vini tutti da scoprire, come l'aromatico Gewürztraminer, dal colore giallo paglierino e note olfattive di agrumi e rosa tea.
Mastri Vernacoli di Cavit. Maestri della tradizione trentina.
CAVIT
CANTINA VITICOLTORI DEL TRENTINO

SOMMARIO

LUGLIO 2018



42



54



28



74

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6





110

Scuola

Rubriche

Hanno collaborato con noi a Luglio



DEBORAH CORSI
Chef e patron del ristorante La Perla del Mare, a San Vincenzo (Livorno), è la nostra JRE di luglio. A pagina 34 raccontiamo la sua cucina e presentiamo la ricetta che ha cucinato per Sale&Pepe.



SIMONE BONINI
È la mente di Carapina, gelateria "gastronomica" nata a Firenze, dove sperimenta gelati e abbinamenti che spaziano dal dolce al salato. Tra i suoi gusti, l'originale "IGrandiFormaggiItaliani". A pag. 54

MASSIMO BILONI E VALENTINA MASOTTI
Autori de "Il libro del riso italiano", condividono la passione per il cereale: lui tenendo corsi di analisi sensoriale, lei come food writer e blogger. A pag. 107




Bustaffa
I formaggi superbuoni
senza conser-vanti
100% latte italiano
Bustaffa
Robiolino della Nonna
SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI
latte italiano 100%
Con un formaggio così, sai che buona? Leggi la ricetta su bustaffa.it
Bustaffa Emilio & Figli Spa - Bagnolo San Vito (MN)
copiaincolla

INDICE

LE RICETTE DI LUGLIO 2018

ANTIPASTI, FOCACCE, PIZZE, PANINI E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI E SALSE

DESSERT E BEVANDE

INDIRIZZI

- **Arte Pura**, by Daniela Dallavalle www.danieladallavalle.com
- **Asa**, distribuito da Merito www.merito.it
- **Bitossi Home**, wwwbitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Bovo**, www.bovogelati.com
- **Broste Copenhagen**, distribuito da MVH www.mvh.it
- **Cargo Hi-Tech**, www.high-techmilano.com
- **Ceramiche Tapinassi**, www.ceramichetapinassi.it
- **Christian Fischbacher**, www.fischbacher.com
- **Coincasa**, www.coincasa.it www.danieladallavalle.com
- **De Buyer**, www.debuyer.com
- **Domenico Mori**, www.domenicomori.it
- **Easy Life**, www.easylifedesign.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Funky Table**, www.funkytable.it
- **GERFLOR**, www.gerflor.it
- **Guardini**, www.guardini.com
- **IKEA**, www.ikea.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it/
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **L'Officina**, www.lofficinadellaceramica.it
- **LSA International**, distr. da Maino Rappresentanze www.mainocarlo.it
- **Madame Stoltz**, distr. da MVH www.mvh.it
- **Manimono**, www.manimono.it
- **MEPRA**, www.mepra.it
- **Microplane**, Us.microplane.com
- **MV% Ceramic Design**, www.mv-ceramicsdesign.it
- **Italo Ottinetti**, www.ottinetti.it
- **Petra Sarda**, www.petrasarda.com
- **Pinti Inox**, www.pinti.it
- **Puebco**, www.puebco.com
- **Serax**, www.serax.com
- **Sambonet Paderno**, wwwsambonet.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Stefano Toniolo**, Facebook
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Von Weiss**, www.caterinavonweiss.eu
- **Weck**, www.mcm-europe.fr/it
- **Zafferano Italia**, www.zafferanoitalia.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com
- **Zazzle**, www.zazzle.com


Touché
Il resto è solo condimento.
Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. Le nostre Farine Macinate a Pietra Biologiche sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica, lavorati lentamente, per conservare tutte le proprietà nutrizionali dei cereali e garantirti un gusto migliore con una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
MUGNAI SECONDO NATURA, DAL 1760
Molino Rossetto sostiene
OXFAM
Italia
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com

LA NEWS PIÙ LETTA
Una pianta dalle tante virtù, da millenni usata per mangiare, vestirsi, curarsi e avvicinarsi al Divino da molti abitanti del pianeta Terra. Comprese le nostre bisnonne. Adesso la canapa è tornata: il trend arriva dagli Stati Uniti e sbarca in Italia con vari prodotti. Sul nostro canale news un articolo racconta come usarne in cucina farina, olio e semi antichi.



TOP TEN YOGURT
Dalla famosa salsa tzatziki a base di yogurt greco, all'hamburger di salmone alle erbe con pomodori, dai muffin salati con l'impasto morbido alle polpette al curry con salsa vellutata. Lo yogurt, alimento dalle infinite proprietà salutari, non si consuma solo come snack dolce e leggero, ma può essere l'ingrediente sorprendente di tante ricette salate. La sua consistenza morbida lo rende ideale come base di salse sfiziose e il suo sapore acidulo smorza i toni accesi dei secondi più gustosi.






L'estate è servita

VIDEO, TUTORIAL, NEWS, APPROFONDIMENTI, RICETTE E TANTI MENU PER STUPIRE GLI OSPITI CON CENE E PRANZI FRESCHI E LEGGERI



POLPETTINE VEGGIE
Si tagliano a dadini le melanzane, si cuociono in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale e poco peperoncino. Dalle melanzane si ottiene poi una crema da amalgamare con pancarré sbriciolato, pecorino grattugiato e prezzemolo e basilico tritati. Si aggiunge eventualmente un po' di pangrattato, per asciugare la preparazione, poi si formano tante polpettine di forma leggermente appiattita e si cuociono in una padella con olio ben caldo. L'ideale è servire questi sfiziosi burger veg con un'insalatina mista.

FRITTO MISTO DI MARE
Si serve con un buon vino bianco ghiacciato e, se la serata è romantica o particolarmente chic, si può anche stappare una bottiglia di spumante. Il fritto misto di pesce è un grande classico delle migliori cene estive. Per una riuscita al top è richiesta una certa abilità, ma con i suggerimenti che trovate sul nostro sito sarà un gioco a ragazzi: porterete in tavola un fritto dorato, croccante e persino leggero!





CHEESE CAKE SALATA
Formaggio cremoso e zucchine sono il fulcro di questa insolita torta salata. La base croccantina si fa con cracker, burro, sale e pepe, con un procedimento che ricorda proprio quello delle cheese cake dolci a base di biscotti. I pomodorini danno un bel tocco di colore.


LA GRANDE
CUCINA
A CASA TUA
Con l'oliera in acciaio inox, uno dei tanti utensili GrandChef, la più ampia linea di accessori, pentolame, macinini, tessili e coltelli che tu possa desiderare per attrezzare la tua cucina come quella di un ristorante stellato. Dal look professionale, è perfetta per conservare l'olio senza che si alteri. Grazie alla sua forma e al beccuccio integrato, ti aiuta a dosare proprio la giusta quantità di olio sia quando cucini, sia quando condisci.
oliera
GRANDCHEF
art. 428620
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.



Laura Maragliano

Fiori in bocca

LA CURIOSA STORIA DI LIBERESO GUGLIELMI, IL GIARDINIERE DI CALVINO CHE HA TRADOTTO LA PASSIONE PER PIANTE ED ERBE NELLE SUE ORIGINALI RACCOLTE DI RICETTE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Ho un piccolo giardino, un fazzoletto di terra che vive una vita parallela alla casa. Qui volano insetti, sbocciano fiori, si posano uccelli, qui nascono grosse pere da un pero nano, crescono erbe aromatiche e il glicine mostra la sua arroganza. Ho scelto di non avere un giardino lezioso, di governarlo quel tanto che basta perché non prenda il sopravvento. Per caso mi sono imbattuta in Libereso Guglielmi: il giardiniere di Calvino che non amava i giardini all'italiana. Ringrazio il mio amico e collega Claudio Porchia per avermene parlato, lui che invece ha avuto la possibilità di stargli a fianco per circa dieci anni e di redigere con lui diversi libri di ricette. Perché per il giardiniere Libereso piante e fiori finivano in bocca. Naturalista, scrittore, disegnatore, è scomparso due anni fa, a 91 anni. Nato sulle colline di Bordighera da una famiglia di anarchici, vegetariani e studiosi di esperanto (il suo nome vuol dire libertà), aveva cominciato a lavorare a 15 anni presso la stazione sperimentale di floricoltura di Sanremo diretta da Mario Calvino, agronomo, professore universitario, padre del noto scrittore e suo mentore: "Era un grande uomo Mario Calvino", ha dichiarato Libereso, "conosceva ogni tipo di pianta, per esempio ogni specie di avocado e di pompelmo. Le ha portate lui per la prima volta in Italia". Quindici anni lui, quasi coetaneo Italo, Libereso con in mano le forbici da potatura e Italo che sbuffava e ripeteva che voleva fare il giornalista, non badare al giardino. Poi, una volta cresciuto, è andato in giro per il mondo e infine il ritorno a Sanremo e i libri di ricette: "Oggi si consumano pochissime specie vegetali e ci perdiamo un'infinità di sapori... si potrebbero creare nuove varietà di verdure e invece mangiamo sempre le stesse. Com'è buono il Tropaleum (nasturzio), i fiori si mettono in insalata, i boccioli si usano come capperi, anche il fiore d'Abutilon è squisito! Togli stami e pistillo e riempi la corona con il gorgonzola". Trovare le sue ricette non è facile, navigando in rete qualche libro si trova ancora oppure bisogna chiedere a Claudio Porchia. Ma il suo ricordo rimane, basta leggere il *Barone rampante:* quel Cosimo Piovasco di Rondò, protagonista del libro che non volle mangiare lumache e si arrampicò su per l'elce, era Libereso. Lo spunto, un episodio adolescenziale: in un bosco dove i pini erano molto fitti Libereso e altri ragazzi si spostavano di ramo in ramo senza scendere e Italo Calvino li guardava da terra.



CESTINI AL POMODORO E BASILICO

PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta già stesa - 6 pomodori medi - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - 25 g di burro + quello per lo stampo - 25 g di farina + quella per lo stampo - 270 ml di latte - 100 g di fontina - foglie di basilico - sale - pepe

● **1** Imburrate e infarinate uno stampo per 6 muffin. Incidete la pasta brisée con un tagliapasta rotondo del diametro di 10-12 cm in modo da ottenere 6 dischi. Sistemateli nello stampo e cuoceteli nel forno a 180° per 15 minuti.
● **2** Intanto trasferite i pomodori in una teglia, conditeli con un filo d'olio e metteteli in forno a cuocere per 5 minuti; poi sfornateli e teneteli da parte. Fate fondere il burro in una casseruola, aggiungete la farina mescolando con una frusta e fate tostare per 5 minuti. Versate il latte continuando a mescolare, regolate di sale e pepe e infine incorporate la fontina a dadini. Mescolate fino a ottenere una fonduta.
● **3** Sfornate i cestini di brisée, disponete in ognuno 1 pomodoro, completate con la fonduta al formaggio preparata e trasferite di nuovo in forno a 180° per 15 minuti. Servite completando con le foglie di basilico.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 30 minuti**



1



2



3



Un botanico ai fornelli

Vegetariano da tre generazioni, per Libereso Guglielmi esiste un legame indissolubile tra ciò che mangiamo e la nostra salute. Questa idea ha ispirato un'originale raccolta di ricette a base di erbe, fiori e frutti spontanei, da cui è tratta la ricetta dei cestini al pomodoro e basilico. Ogni ricetta è corredata dai suoi simpatici disegni. "*Ricette per ogni stagione*", Edizioni Zem



Pan bagnat d'asporto

Il succulento panino imbottito di forma rotonda tipico di Nizza e della Provenza è perfetto per un pranzo veloce e appetitoso sulla spiaggia. Scegliete baguette o panini di grano duro e tagliateli in pezzi lunghi 8-10 cm. Dividete ogni pezzo a metà, in senso orizzontale, e spalmate entrambi i lati con un mix di senape e maionese (mescolate i due ingredienti in parti uguali o modificate la proporzione secondo i vostri gusti). Farciteli con 2 o 3 fette di pomodoro, 2 o 3 fettine di uovo sodo, qualche pezzetto di tonno sott'olio ben sgocciolato, un paio di acciughe sott'olio, capperi, olive taggiasche denocciolate e qualche fogliolina di rucola. Se vi piace, unite anche un trito di cipollotto o di cipolla rossa di Tropea precedentemente messo a bagno in acqua fredda o acqua e aceto. Ricomponete i panini, schiacciateli per compattarli e gustateli accompagnati da una birra ghiacciata!



Gli ingredienti classici della tavola estiva si declinano in tante piccole bontà da gustare nelle calde giornate d'estate, anche in riva al mare



Caprese "in barca"

Si sa, la caprese è un' intramontabile must dell'estate: ecco un modo nuovo e insolito per presentarla e gustarla.

Lavate dei pomodori perini, tagliateli a metà, nel senso della lunghezza, e svuotateli privandoli dei semi. Salateli e pepateli all'interno e inserite al centro 1 o 2 foglioline di basilico e 1 o 2 ciliegine di mozzarella. Condite con un filo di olio e sale, e disponete i pomodori su un piatto da portata. Servite le "barchette" con una vinaigrette all'aceto balsamico che ognuno aggiungerà a piacere.



Ortaggi da gourmet

Rossi o bianchi, piccoli o giganti, i ravanelli sono tra i protagonisti della tavola estiva. Siamo abituati a vederli aggiunti nelle insalate e nel pinzimonio, ma questi ortaggi si prestano a essere declinati, non solo da crudi, in tante preparazioni sfiziose a cui regalano freschezza e un'inconfondibile sferzata piccantina (vedi servizio a pagina 110). Anche le foglie, se sane e non appassite, si possono utilizzare per preparare delle gustose frittatine in cocotte: lavate e sbollentate in acqua bollente salata le foglie di 1 mazzo di ravanelli; scolatele e trasferitele in acqua e ghiaccio. Sbattete 6 uova e mescolatele con 4 cucchiai di grana grattugiato, 2 cucchiai di latte e sale. Unite le foglie di ravanello sgocciolate e tritate grossolanamente. Suddividete il composto in 4 cocottine imburrate e infornate a 180° per circa 20 minuti. Se trovate ravanelli di diverse forme e colori, potete affettarli finemente con una mandolina e condirli con olio, aceto di mele, sale, pepe e prezzemolo tritato. Se volete trasformare questa insalatina in un piatto più sostanzioso, aggiungete anche grana in scaglie o feta sbriciolata.

Crêpes ghiacciate con gelato ai mirtilli

Preparate delle crêpes in una padellina da 20-22 cm di diametro leggermente imburrata (per la pastella mescolate 2 uova con 125 g di farina e 300 ml di latte e fatela riposare in frigo per almeno 1 ora prima di utilizzarla). Quando si saranno completamente raffreddate, farcitele con una striscia di gelato ai mirtilli larga un pollice e arrotolatele su se stesse formando dei sigari. Per evitare che il gelato si sciolga completamente, farcite dovrete essere piuttosto rapide nel compiere questa operazione. Per facilitarvi mettete una teglia nel freezer e, a mano a mano che sono pronti, allineate i cilindri di crêpes nella teglia senza toglierla dal congelatore. Sparpagliate qualche mora e qualche mirtillo sulle crêpes direttamente nella teglia e conservate nel freezer per alcune ore. Togliete le crêpes dal freezer 5-10 minuti prima di servirle in modo che si ammorbidiscano leggermente e accompagnatele con frutti di bosco misti e cimette di menta.




Mozzarella Brimi con Latte Fieno.
Amerai tutto ciò che l'ha creata.
milkadv.it
Novità
100% Latte
Alto Adige
Brimi
Südtirol
Mozzarella
Fior di Latte
di Latte Fieno
aus Heumilch
Da Brimi, Mozzarella Fior di Latte con Latte Fieno:
tutto il gusto dell'Alto Adige.
Le nostre mucche vengono nutrite in modo tradizionale solo con erba fresca, fieno e cereali. Per un risultato naturalmente genuino.
Brimi
Südtirol
brimi.it

25 anni di Spesa intelligente

25 anni DI SPESA INTELLIGENTE



Un'azienda100% italiana

Siamo Eurospin, il più grande discount italiano,
nato da imprenditori italiani,
interamente di proprietà italiana.

1.100 punti vendita in 25 anni di storia

Nel 1993 l'apertura del primo negozio.
Oggi ne abbiamo più di 1.100 in tutta Italia,
con 10 depositi e più di 15.000 dipendenti.





La Spesa intelligente

Offriamo prodotti di qualità al prezzo più conveniente,
per assicurarti il massimo risparmio
senza rinunciare a niente.

Il nostro assortimento

Abbiamo un assortimento selezionato,
in continua evoluzione,
costruito per soddisfare i tuoi bisogni quotidiani.





I nostri marchi

Da Eurospin trovi solo le marche di Eurospin.
Siamo noi a garantire la qualità e la convenienza
dei nostri prodotti.

→ ECCO PERCHÉ È LA SPESA INTELLIGENTE ←

EUROSPIN, IL PIÙ GRANDE DISCOUNT ITALIANO CON OLTRE 1100 PUNTI VENDITA - EUROSPIN.IT



DELIZIOSI RIPIENI
Si cucina tutto la sera prima, con calma, quando fa meno caldo: involtini di zucchine con feta, menta e pomodorini; peperoni al forno con riso e pesto; calamari e seppie ripieni e pesche al forno. Il 13 luglio dalle 19.00 alle 22.00.

PAELLA&SANGRIA
Anche in montagna si può sognare il mare andaluso con un profumato menù tipico a base di paella, in tutte le sue declinazioni. Con carne e cozze, piselli e fave, coniglio e pollo, o tutto pesce. Servono solo riso, zafferano, una padella larga con robusti manici, un bel mestolo di legno e tanti ingredienti, anche a contrasto, ben dosati, perché i relativi sapori restino distinguibili. Per accompagnare il piatto naturalmente sangria, fatta a regola d'arte. Il 4 luglio dalle 19.00 alle 22.00.



Piatti vacanzieri

UN MESE DI LEZIONI DEDICATE ALLE RICETTE DA VILLEGGIATURA PER PORTARE IN TAVOLA TANTE FRESCHE GOLOSITÀ CUCINATE, FINALMENTE, IN TUTTO RELAX



TERRINE PER TUTTI I GUSTI
Preparare in anticipo sformati freddi da tagliare al bisogno per aperitivi, spuntini o lunch box da spiaggia. È l'obiettivo del corso in cui ci divertiremo a creare terrine di fave, ricotta e menta; di carne all'emiliana; di tonno, capperi e verdure marinate e tante raffinate emulsioni o salsine per guarnirle. Il 25 giugno dalle 19.00 alle 22.00.

FREDDE DELIZIE SENZA GELATIERA
In vacanza non occorre portarsi tutti i robot da cucina. Se ne può fare anche a meno, momentaneamente, ricalibrando ingredienti e step. Come nel caso di golosi sorbetti ai lamponi e gelati alle creme (anche in versione vegana), che prepareremo facilmente senza gelatiera. Il 27 giugno dalle 19.00 alle 22.00.





DUE CUORI E UN FORNELLO
Per una cena romantica perfetta e poco laboriosa ci vuole una grande idea (e una precisa tabella di marcia). Eccola: spiedini di peperoni e scamorza; spätzle con zafferano e verdure; arrosto estivo alle verdure e sfoglie ai fichi. Il 10 luglio dalle 19.00 alle 22.00.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina



LASAGNE D'ESTATE

DELIZIOSE TEGLIE DA GUSTARE TIEPIDE, PER CATTURARE, TRA DENSE VOLUTE DI PASTA, LA FRAGRANZA DEGLI ORTAGGI, IL SAPORE TERSO DEI FORMAGGI FRESCHI E IL PROFUMO DEL MARE

ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



DI VERDURE, SCAMORZA, PESTO E PROSCIUTTO

PER 4 PERSONE
180 g di pasta fresca per lasagne - 2 peperoni (rosso e giallo) - 250 g di erbette - 2 coste di sedano - 200 g di pesto - 500 g di besciamella (vedi pag. 23) - 320 g di scamorza affumicata - 80 g di parmigiano grattugiato - 1 grappolino di pomodorini - 60 g di prosciutto crudo a fettine - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Sciacquate i peperoni, sistemateli su una teglia e cuoceteli nel forno caldo a 200° per 20 minuti, girandoli un paio di volte. Lasciateli raffreddare, quindi eliminate la pellicina, picciolo, semi e filamenti; tagliateli a striscioline.
● **2** Mondate il sedano, tagliatelo a rondelle di 1/2 cm, scottatele per un paio di minuti in acqua bollente salata; scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Fate la stessa cosa con le erbette, tenendole però nell'acqua solo pochi secondi. Scolate le verdure e asciugatele su carta da cucina.
● **3** Ungete con un filo di olio una teglia da 26x18 cm; velate il fondo con la besciamella e fate un primo strato di pasta. Farcite con un po' di besciamella, verdure, scamorza a fettine, pesto e parmigiano e insaporite con una macinata di pepe. Coprite con altra pasta e proseguite allo stesso modo, terminando con uno strato di pasta, besciamella, parmigiano e pesto.
● **4** Sciacquate il grappolino di pomodori e adagiatelo sulla superficie delle lasagne; infornate a 200° per 15 minuti, completate con il prosciutto e cuocete altri 10 minuti.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **780 cal/porzione**

Sottopentola Italo Ottinetti, tovagliolo Arte Pura by Daniela Dallavalle, bicchiere sullo sfondo Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6



ALLE ZUCCHINE, STRACCHINO ED ERBA CIPOLLINA AL PROFUMO DI LIMONE

PER 4 PERSONE
180 g di pasta fresca per lasagne - 8 zucchine piccole - 400 g di stracchino - 1 mazzetto di erba cipollina - la scorza di 1 limone non trattato - 8 filetti di acciuga sott'olio - 60 g di parmigiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciacquate le zucchine, spuntatele e affettatele molto sottili con un pelapatate: sistemate le fettine ben distese su più fogli di carta da cucina all'aria, in modo che si asciughino un po' (cambiate la carta una o due volte). Scottate le lasagne poche per volta, 2 minuti, in acqua bollente salata, scolatele e asciugatele su un telo.
● **2** Ungete con poco olio una pirofila rettangolare di 24x18 cm e sistemate sul fondo qualche fettina di zucchina. Proseguite con uno strato di pasta, fettine di zucchina, fiocchi di stracchino, qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato, poco sale, pepe, pezzettini di acciuga e una grattata di scorza di limone. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti (tranne una decina di fette di zucchine, poca scorza ed erba cipollina) e terminate con pasta e stracchino. Intrecciate le zucchine rimaste per creare un motivo decorativo e sistematele sulla superficie della lasagna; completate con il parmigiano, l'erba cipollina e la scorza di limone tenute da parte.
● **3** Irrorate con un filo di olio e cuocete nel forno caldo a 190° in modalità ventilata per 15 minuti, passate alla modalità grill e cuocete ancora 2 minuti.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 620 cal/porzione



LASAGNE CON RAGÙ DI POLPO, RICOTTA ED OLIVE

PER 4 PERSONE
1 polpo da 1 kg - 1 spicchio d'aglio - 180 g di pasta fresca per lasagne - 400 ml di passata di pomodoro - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 rametto di origano fresco - 240 g di ricotta vaccina - 160 g di olive taggiasche sott'olio denocciolate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Immergete il polpo 3 o 4 volte in una pentola colma di acqua bollente leggermete salata, tenendolo per la testa; quando i tentacoli si arricciano, immergetelo e lessatelo per 1 ora. Fatelo raffreddare nell'acqua, scolatelo e sminuzzatelo grossolanamente, tenendo da parte le punte dei tentacoli.
● **2** In un tegame scaldate un filo di olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e non sbucciato: eliminatelo prima che prenda colore, quindi unite il polpo: fate insaporire qualche istante, sfumate con il vino e lasciate che l'alcol evapori. Unite la passata di pomodoro, un pizzico di sale e una macinata di pepe e cuocete a fiamma dolce per 15 minuti; unite quanche foglia di origano.
● **3** Scottate le sfoglie di pasta per pochi secondi in acqua salata e scolatele su un telo pulito, senza sovrapporle. Oliate 4 tegliette individuali (tonde di 12 cm di diametro) e velate il fondo con poco ragù di polpo. Fate uno strato di pasta, poi distribuitevi un po' di ragù, ricotta sbriciolata e qualche oliva. Proseguite a formare altri strati fino a terminare gli ingredienti e decorate ciascuna porzione con le punte dei tentacoli tenute da parte.
● **4** Cuocete nel forno caldo a 200° per 20 minuti e servite tiepido, guarnendo con qualche altra fogliolina di origano.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 95 minuti ● 580 cal/porzione



Ine entrambe le pagine: piano e piastrella Domenico Mori. Qui: tagliere Ceramiche Tapinassi, tessuto Christian Fischbacher, forchetta Pinti Inox. A lato: pirofila Virginia Casa, paletta Serafino Zani, canovaccio Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6

CESTINI CON POMODORI CONFIT, BURRATA E BRICIOLE DI PANE

PER 4 PERSONE
6 pomodori ramati - 2 piccole cipolle rosse - 1/2 cucchiaio di zucchero di canna fine - 1 cucchiaino di origano secco - 200 g di burrata - 120 g di pasta fresca per lasagne sottile - 1 fetta di pane rustico - 40 g di pecorino grattugiato - 2 ciuffi di basilico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tuffate i pomodori per una decina di secondi in acqua bollente, privateli della pellicina, tagliateli a spicchi ed eliminate i semi. Sistemateli, insieme alle cipolle sbucciate e tagliate a fettine, su una placca foderata con un foglio di carta da forno, spolverizzateli con lo zucchero, sale e pepe e condite con un filo di olio. Infornate a 130° in modalità ventilata per 30-40 minuti, aprendo spesso lo sportello per far uscire l'umidità e insaporendo a metà cottura con origano sbriciolato.
● **2** Tritate grossolanamente nel mixer il pane con un filo di olio, sale, pepe e il pecorino: distribuite le briciole su una placca foderata con carta da forno e tostatele 2 minuti sotto il grill. Frullate velocemente la burrata con un frullatore a immersione.
● **3** Scottate per pochissimi secondi le sfoglie di pasta in acqua bollente salata e scolatele su un telo pulito. Foderate 4 stampi da muffin con un quadrato di carta da forno, lasciando che sbordi. Ricoprite l'interno degli stampi con un primo quadrato di sfoglia, sistematevi un paio di spicchietti di pomodoro, una fettina di cipolla, poche briciole, 1/2 cucchiaio di crema di burrata e 1 fogliolina di basilico. Proseguite alternando strati di pasta e ripieno, fino a esaurire gli ingredienti.
● **3** Irrorate con l'olio e cospargete con il parmigiano grattugiato. Infornate a 200° per 20 minuti. Lasciate intiepidire i cestini prima di sformare e servire.

MEDIA ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **490 cal/porzione**







DI POLLO ARROSTO CON BRIE E PESTO DI RUCOLA

PER 4 PERSONE
180 g di pasta fresca per lasagne - 80 g di noci Macadamia - 15 g di foglie di rucola - 1 mazzetto di finocchietto selvatico - 1 mazzetto di timo - 1 mazzetto di erba cipollina - 30 g di pecorino grattugiato - 220 g di brie - 350 g di pollo arrosto disossato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la besciamella: 50 g di burro - 50 g di farina - 1/2 litro di latte - noce moscata - sale - pepe

● **1** Ammollate le noci in acqua per 1 ora; frullatele con la rucola, 4 cucchiai di finocchietto tritato grossolanamente, 2 cucchiai di fogliolinе di timo, qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato, il pecorino, un pizzico di sale e di pepe e poco olio, fino a ottenere un pesto non troppo fluido. Riducete il pollo a filetti.
● **2** Fate la besciamella: fate fondere il burro in un pentolino, unite la farina, mescolate e diluite con il latte freddo aggiunto in una sola volta; sale, pepate, profumate con noce moscata e cuocete, mescolando, per 10 minuti.
● **3** Ungete di olio una pirofila rettangolare da 24x18 cm e velate il fondo con poca besciamella. Fate uno strato di pasta, proseguite con altra besciamella, pollo, brie a fettine e pesto, fino a esaurire gli ingredienti e terminando con il pesto. Pepate e cuocete nel forno a 200° per 20 minuti.

FACILE ● Preparazione 40 minuti + l'ammollo ● Cottura 30 minuti ● 840 cal/porzione

In entrambe le pagine: piano in pietra Domenico Mori, tessuti Stamperia Bertozzi. Qui: piatti Laboratorio Pesaro, posate Pinti Inox. Accanto: pirofila e piatto Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6



DI MELANZANE, SCAMORZA E SALAME PICCANTE

PER 4 PERSONE
2 melanzane oblunghe (600 g circa) - 350 g di scamorza dolce - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 80 g di salame piccante - 180 g di pasta fresca per lasagne - 60 g di mix di pecorino e parmigiano grattugiati - 400 ml di salsa di pomodoro al basilico - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachide - sale - pepe

● **1** Sciacquate le melanzane, pelatele, tenendo da parte la buccia di una delle due, quindi tagliatele a cubetti e rosolatele con un filo di olio, lo spicchio d'aglio schiacciato e non sbucciato (infilatelo con uno stecchino per eliminarlo facilmente a fine cottura), un pizzico di sale e pepe.
● **2** Ungete con poco olio una teglia di 22x18 cm e velate il fondo con un po' di salsa di pomodoro. Fate un primo strato di pasta e distribuitevi 1/4 delle melanzane e della scamorza a fettine, un po' di pecorino e parmigiano, un pizzico di prezzemolo tritato e qualche dadino di salame piccante. Fate altri strati nello stesso modo fino a esaurire gli ingredienti, terminando con pasta, salsa di pomodoro e scamorza. Irrorate con un filo di olio e infornate a 200° per 20-25 minuti.
● **3** Nel frattempo tagliate a striscioline sottilissime la buccia della melanzana tenuta da parte e friggetela per pochi secondi in olio di semi di arachidi ben caldo: scolatela quando sarà croccante e asciugatela su carta per fritti. Servite le lasagne guarnendo ogni porzione con una matassina di bucce fritte.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **590 cal/porzione**

Piano in pietra Domenico Mori, tagliere Puebco, forchetta Pinti Inox, piatto Sonia Girotto L'Officina, tovagliolo Arte Pura by Daniela Dallavalle. Indirizzi a pagina 6



PHILIPS
Micro Juicer
Cinque porzioni di frutta e verdura in un sorso.
Assumere la giusta quantità di frutta e verdura come raccomandato dai nutrizionisti può essere difficile.
Con l'estrattore Philips Micro Juicer puoi farlo con un solo bicchiere.
Non ci credi?
Prova e scopri come può essere gustosa la salute!
www.philips.it/benessereliquido
PHILIPS
HR1894/10
Massimo succo, minimo scarto.
La tecnologia MicroMasticating estrae fino al 90%* da frutta e verdura.
*Test interni condotti su 1kg (ognuno) di uva, mele, more, fragole, pomodori, anguria, melagrana, arancia.
PHILIPS
Scarica l'app gratuita Philips Healthy Drinks per avere sempre a portata di mano ricette originali, informazioni nutrizionali e programmi per il tuo benessere.

La caprese sa ancora sorprendere

L'INEDITA VERSIONE CON STRACCHINO LO CONFERMA: L'ABBINAMENTO CON GLI ORTAGGI HA ANCORA MOLTO DA DIRE AL PALATO



Quest'estate si cambia

Quante volte una caprese ha risolto il pranzo o la cena nella bella stagione! La forza della tradizione è proprio nella possibilità di rivisitarla con una versione ancora più fresca che ha già molto successo. Per realizzarla, l'ingrediente principe è lo Stracchino Nonno Nanni, cremoso e delicato per esaltare i sapori delle verdure e delle erbe mediterranee. La sua consistenza morbida e cremosa e il suo colore bianco latte si prestano ad impiattamenti davvero scenografici.

Tre segreti della caprese di stracchino

1. **Il gusto.** La freschezza dello stracchino si sposa perfettamente con le zucchine novelle e il basilico.
2. **La consistenza.** La pasta fillo, delicatamente croccante, è il letto ideale per la morbidezza dello stracchino.
3. **L'accento originale.** Le cipolle caramellate conferiscono una nota agrodolce e sfiziosa.



Stracchino Nonno Nanni: una bontà fatta di latte 100% italiano e ricca di fermenti lattici vivi

Lo Stracchino Nonno Nanni è fatto solo con ingredienti naturali e senza conservanti. Naturalmente ricco in Calcio, Fosforo e fonte di Vitamina A e B12, è realizzato con latte 100% italiano e contiene oltre 2 miliardi di fermenti lattici vivi per grammo, che conferiscono un sapore ricco con una consistenza morbida e cremosa. È una vera ricetta di famiglia, tramandata dal nonno Giovanni (Nanni) ai figli e ai nipoti che ancora oggi lavorano in azienda, giunta alla terza generazione. Lo trovi nel banco gastronomia e nel banco frigo dei supermercati, anche nelle versioni con fermento dello yogurt e con fermento Probiotico.

CAPRESE DI STRACCHINO IN SFOGLIA CROCCANTE CON ZUCCHINE E CIPOLLE CARAMELLATE

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE:
200 g di Stracchino Nonno Nanni, 60 g di pasta fillo, 150 g di zucchine novelle, 150 g di cipolle rosse di Tropea, 30 g di zucchero di canna, un cucchiaio di aceto balsamico, 30 g di burro, un mazzetto di basilico, sale

PREPARAZIONE:
1. Sciogliete il burro su fiamma bassissima e lasciatelo intiepidire. Stendete un foglio di pasta fillo, ricavate 4 rettangoli di 12 per 8 cm con una rotella dentellata e spennellateli al centro con pochissimo burro. Ripetete il passaggio fino ad avere 12 rettangoli. **2.** Sovrapponete 3 rettangoli e trasferite la pasta in 4 stampini rettangolari di 10 per 6 cm e cuocete le basi nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti fino a quando la pasta è dorata e croccante. Lasciate raffreddare e sformate. **3.** Tagliate le cipolle sbucciate ad anelli sottili e cuocetele con il burro rimasto, 2 cucchiai di acqua e una presa di sale, su fiamma bassissima per 10 minuti, mescolando spesso. Unite lo zucchero di canna e l'aceto balsamico e proseguite la cottura per altri 10 minuti con la padella parzialmente coperta. **4.** Tagliate le zucchine a nastro nel senso della lunghezza con un pelapatate e scottatele per 5 secondi in acqua salata in ebollizione. Scolatele e conditele con 2 cucchiai di olio, una presa di sale e una dozzina di foglioline di basilico spezzettate. Disponete le tartellette al centro dei piatti, riempitele con le zucchine, lo Stracchino Nonno Nanni tagliato a dadi e le cipolle caramellate intiepidite e decorate a piacere con foglioline di basilico.

15 minuti + i tempi di riposo - Cottura 30 minuti



Zucchine e fiori

POLPA FRESCA E SODA, PETALI DELICATI. GODETE DI ENTRAMBI ORA

a cura di di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling Table Top - Flores Manfredi



Tovaglietta di lino Zara Home, piatto di melamina effetto ruggine Coincasa. A sinistra: grembiule Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Pizza con ricotta, fiori di zucchine, pinoli, acciughe e pomodorini

pag. 31



SPAGHETTONI CON ZUCCHINE, AGLIO, LIMONE E CALAMARI

PER 4 PERSONE
360 g di spaghettoni - 2 zucchine - 8 fiori di zucchina - 300 g di calamari medio piccoli (anche surgelati e scongelati) - 1 limone non trattato - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a bastoncini. Pulite i fiori di zucchina, eliminate il pistillo e il gambo e divideteli a metà. Pulite i calamari: staccate i tentacoli dalla sacca, eliminate il becco, gli occhi, la cartilagine e lavate bene le sacche. Asciugateli con alcuni fogli di carta da cucina e tagliate le sacche ad anelli. Sbucciate l'aglio e tagliatelo a fettine sottili.
● **2** Mettete a bollire gli spaghettoni in abbondante acqua salata. Nel frattempo scaldate 3 cucchiai d'olio con l'aglio in una padella antiaderente; dopo un minuto, unite le zucchine e saltatele a fuoco vivace per 2-3 minuti finché risulteranno leggermente dorate ma ancora al dente. Prelevate le zucchine e l'aglio con un mestolo forato e tenetele da parte su un piatto. Nella stessa padella versate altri 3 cucchiai d'olio e saltatevi i calamari a fuoco vivace per un paio di minuti finché cambieranno colore e risulteranno dorati e croccanti. Rimettete le zucchine nella padella, condite con sale e pepe, aggiungete i fiori di zucchina e mescolate per pochi secondi.
● **3** Scolate la pasta al dente, trasferitela direttamente nella padella con il condimento e saltatela per un minuto unendo qualche cucchiaio dell'acqua di cottura per amalgamare il tutto. Togliete dal fuoco, spolverizzate con la scorza grattugiata del limone e servite. Se vi piace, potete aggiungere una nota di acidità e freschezza aggiungendo una spruzzata di succo di limone sulla pasta.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 12 minuti ● 440 cal/porzione

Tovagliolo di lino Coincasa, piatto di ceramica Bitossi Home, forchetta satinata Mepra. A destra, Vassoio di fero Zara Home, tovagliolo di lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



PIZZA CON RICOTTA, FIORI, PINOLI, ACCIUGHE E POMODORINI

PER 4 PERSONE
700 g di pasta da pane - 400 g di ricotta di pecora - 300 g di pomodori datterini - 10/12 fiori di zucchina - 12 alici sott'olio - 30 g di pinoli - una manciata di foglie di basilico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Ungete d'olio 2 teglie antiaderenti. Dividete la pasta da pane a metà e stendete una pizza ovale in ogni teglia. Lasciatele lievitare mentre preparate gli altri ingredienti e fate scaldare il forno a 220°.
● **2** Tostate i pinoli in una padellina antiaderente senza grassi per 2 o 3 minuti finché risulteranno dorati. Lavate le foglie di basilico e asciugatele su un canovaccio pulito. Lavate i datterini, asciugateli e tagliateli a metà. Private i fiori di zucchina del pistillo e del gambo, puliteli con un panno umido e divideteli a metà.
● **3** Allargate con le mani la pasta da pane che, nel frattempo, avrà riacquistato elasticità e morbidezza e stendetela a 1 cm scarso di spessore. Sbriciolate la ricotta e distribuitela in modo uniforme sulle 2 pizze, farcitele con i pomodorini, i pinoli tostati, le alici e i fiori di zucchina.
● **4** Condite con sale, pepe e un filo di olio extravergine d'oliva e infornate le pizze per circa 15 minuti o finché la crosta risulterà dorata. Sfornate le pizze, cospargetele con le foglie di basilico e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15-20 minuti** ● **750 cal/porzione**

HAMBURGER CON FAGIOLI ROSSI ALLA CURCUMA E SALSA DI YOGURT

PER 4 PERSONE
4 panini da hamburger con il sesamo - 3 o 4 pomodori costoluti o cuore di bue - qualche foglia di insalata - olio extravergine d'oliva
per gli hamburger: 250 g di fagioli rossi in scatola (peso sgocciolato) - 2 zucchine - 1 uovo e 1 tuorlo - 3 cucchiai colmi di grana grattugiato - 1 cucchiaino da tè di curcuma - 90 g circa di pangrattato - qualche foglia di menta - sale - pepe
per la salsa : 170 g di yogurt greco - 1 limone - menta - sale - pepe

● **1** Sciacquate i fagioli, sgocciolateli e schiacciateli. Mondate e grattugiate le zucchine e unitele ai fagioli. Unite anche l'uovo e il tuorlo, la menta tritata, il grana, la curcuma, il pangrattato, sale e pepe. Impastate tutto, unendo, se il mix è troppo molle, altro pangrattato. Con le mani umide, formate 4 hamburger.
● **2** Fate la salsa: mescolate lo yogurt, 2 cucchiai di succo di limone, un po' di menta tritata, sale, pepe e un paio di cucchiai d'acqua. Fate riposare in frigo. Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a fette spesse. Tagliate a metà i panini.
● **3** Scaldate 1/2 dito d'olio in una larga padella antiaderente; rosolate gli hamburger a fuoco dolce 4 minuti per parte finché saranno dorati, scolateli su carta da cucina e salateli. Dorate brevemente nell'olio anche i panini dalla parte tagliata. Spalmate le basi con un po' di salsa allo yogurt e farciteli con le fette di pomodoro, gli hamburger, la salsa rimasta e qualche foglia di insalata.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **550 cal/porzione**







FRITTO DI ZUCCHINE NOVELLE RIPIENE CON IL LORO FIORE

PER 4 PERSONE
16 zucchine novelle con fiore - 1 falda di peperone rosso - 1 cucchiaio di pistacchi sgusciati - 120 g di stracchino - 120 g di gorgonzola dolce - olio di semi di arachide - sale in fiocchi
per la pastella: 130 g di farina 00 - 10 g di lievito di birra fresco - un pizzico di zucchero - 50 ml di birra

● **1** Setacciate la farina in una grossa ciotola. Intiepidite 1 dl acqua e scioglietevi il lievito di birra con un pizzico di zucchero. Unite il lievito sciolto alla farina e gradatamente altri 190 ml d'acqua mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Quando tutta l'acqua è stata incorporata diluite la pastella con la birra. Coprite la ciotola con la pellicola e fatela riposare per circa 30 minuti.
● **2** Disponete la falda di peperone su una teglia rivestita di carta da forno e posizionatela sotto il grill per farla abbrustolire. Private la falda di peperone della pelle e fatela asciugare su carta da cucina, poi tagliatela a pezzettini.
● **3** Lavate le zucchine senza bagnare i fiori e asciugatele. Aprite delicatamente i fiori e privateli del pistillo. Lavorate lo stracchino a crema e, separatamente, il gorgonzola. Trasferiteli in 2 tasche da pasticciere usa e getta con bocchetta liscia di 1/1,5 cm di diametro e farcite 8 fiori con lo stracchino e 2 o 3 pezzetti di peperone e gli altri 8 con il gorgonzola e qualche pistacchio tritato. Richiudete attorcigliando le punte.
● **4** Immergete le zucchine con i fiori nella pastella e friggetele in una padella a bordi alti con abbondante olio di arachidi fino a doratura. Sgocciolatele su carta da cucina, cospargete con il sale e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 500 cal/porzione

Americana Coincasa, teglia di acciaio Ikea, cucchiai di legno Cargo, piattini Livellara. A sinistra: piattino, tagliere con decori in rilievo e sottobicchiere Coincasa, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

BARCHETTE RIPIENE DI TACCHINO E CIPOLLOTTI CON POLPA DI POMODORO, PAPRICA E PROVOLONE

PER 4 PERSONE
8 zucchine chiare - 2 pomodori ramati - 2 cipollotti - 300 g di carne macinata di tacchino - 1 cucchiaino di paprica piccante o affumicata - 100 g di provolone dolce grattugiato - 2 cucchiai di parmigiano reggiano - basilico - prezzemolo - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Tagliatele a metà le zucchine nel senso della lunghezza, scavate la parte centrale coi semi e appoggiatele su una teglia oliata con il taglio verso l'alto. Conditele con sale, pepe, olio e infornatele per 15 minuti a 180°.
● **2** Lavate i pomodori, incideteli a croce e scottateli in acqua bollente. Scolateli, raffreddateli con acqua e ghiaccio, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a cubetti. Riducete i cipollotti a rondelle. Tritate un ciuffo di prezzemolo e tagliate qualche foglia di basilico a listerelle.
● **3** Scaldate 4 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente, unite i cipollotti, tranne un cucchiaio, e rosolateli per 2 minuti. Unite la carne, salate, pepate e rosolate a fuoco vivace mescolando finché avrà cambiato colore.
● **4** Mescolate la carne con metà dei pomodori, il provolone e la paprica e con questo mix farcite le zucchine. Rimettete le zucchine nella teglia e cospargetele di parmigiano. Unite i pomodori e i cipollotti rimasti e un filo d'olio. Infornate per altri 15 minuti finché la carne comincerà a dorarsi. Sfornate, spolverizzate con le erbe rimaste, lasciate intiepidire e servite.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **290 cal/porzione**



Deborah Corsi

Ristorante La Perla del Mare



JRE DA 4 ANNI, HA PRESO parte a Taste of Milano, alla cena della Champions League e ad altri eventi organizzati dall'associazione, tra cui la collaborazione con i resort Hotelplan di Zanzibar e Maldive, La Corsi, inoltre, che dopo la gavetta ai fornelli, ha studiato cucina molecolare, panificazione, cucina vegetariana (con Pietro Leemann), il tonno rosso (con Luigi Pomata) e pasticceria, è direttore artistico di Un mare di gusto, kermesse gastronomica che, ogni anno a maggio, porta a San Vincenzo chef di prestigio e cultura del cibo.

I pesci scultura sono dell'artista livornese Stefano Pilato





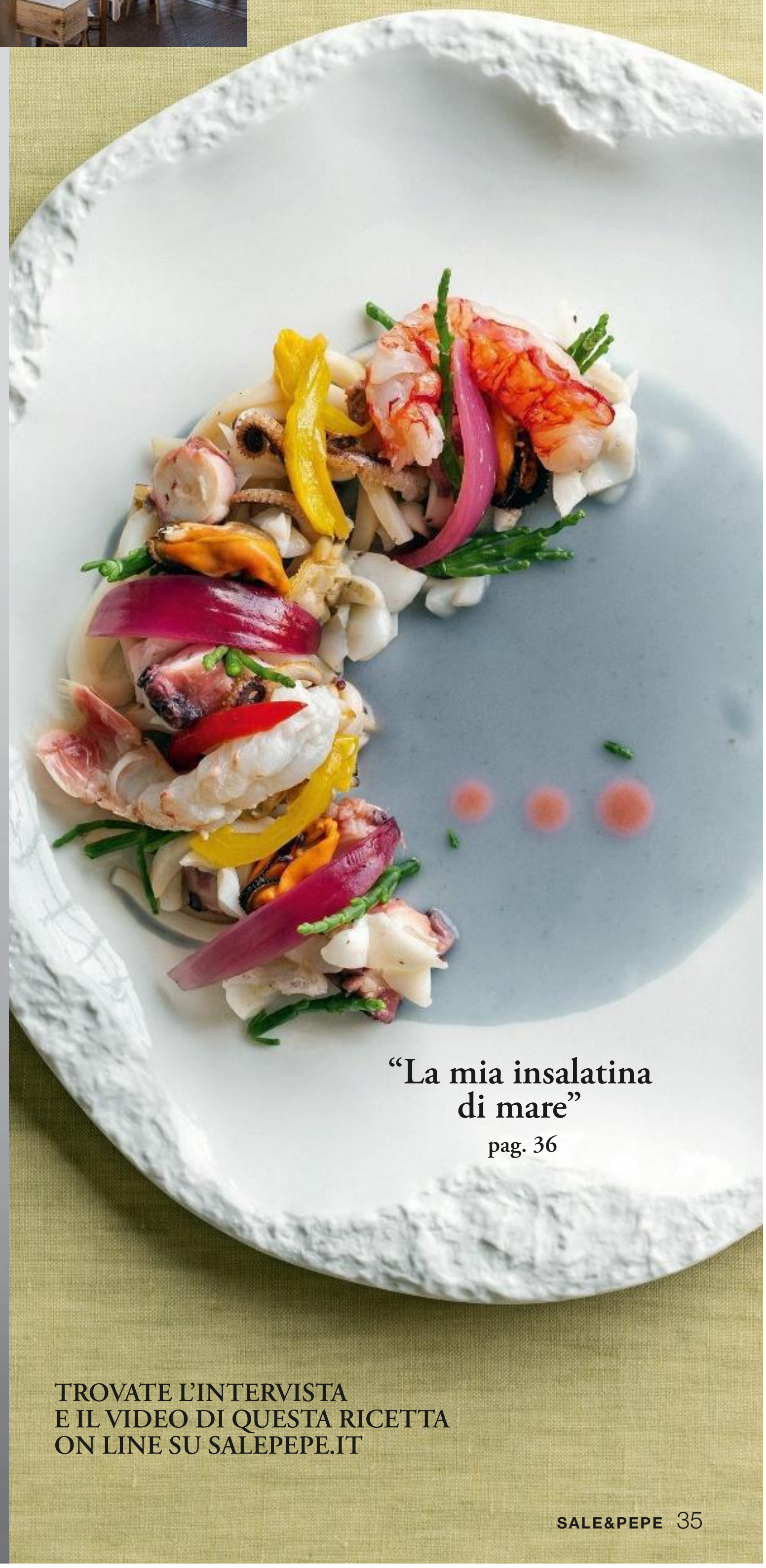
IL RISTORANTE LA PERLA DEL MARE, in via della Meloria 9, sul bel lungomare di San Vincenzo (Livorno). Il locale, che assomiglia a una moderna capanna di legno e acciaio, è aperto tutto il giorno. A pranzo offre una selezione di piatti leggeri, quasi privi di aglio e grassi, mentre la sera propone menu degustazione di pesce e à la carte più impegnativi. Tra le specie ittiche in primo piano: palamita, polpo e crostacei.

I PESCI DEL TIRRENO E LA TOSCANA DEGLI ORTI SI UNISCONO NEI PIATTI DELLA CHEF CHE HA PORTATO LA CUCINA GOURMET IN SPIAGGIA

di Daniela Falsitta



"Ogni sabato la nonna Amelia cuoceva il pane nella cascina e metteva a tavola tutta la famiglia, organizzando il menu con un piglio autorevole che nessuno osava contraddire". Si era a Campiglia Marittima, dove i viaggiatori svoltano l'angolo per raggiungere l'Elba, ma lì intorno è ancora campagna. Il papà invece faceva l'operaio alle acciaierie di Piombino e la piccola Deborah aveva solo 5 anni quando sfogliò i ricettari per preparargli il cestino del pranzo. Il primo esperimento non andò bene: "ci misi troppo peperoncino", ma la passione forse era già nata. O forse dovette aspettare l'incontro con altre due donne di piglio, Fernanda e Titta, che sulla spiaggia di San Vincenzo gestivano la trattoria La Perla del Mare. La 19enne Deborah, addetta ai tavoli, entrò in quella cucina con umiltà e voglia di imparare, offrendosi di pulire il pesce e restando avvinta per sempre all'amore per la materia prima. Tant'è che oggi il mare è "protagonista del 99.9 % dei miei piatti", dice. Un altro amore, questa volta per Emanuele, il figlio di Fernanda, ha fatto il resto, rendendo possibile un rinnovamento del locale e del menu a somiglianza di Deborah Corsi. Che da questa Toscana stretta tra Livorno e la Maremma, quasi equidistante da Siena, Firenze e pure da Arezzo, mescola con nonchalance orti e reti, cucina regionale e nuove tendenze. Per spiegare, cita il menu: "gnudo di ricotta su crema di cacciucco; triglia alla livornese su tortino di pomodoro; scorfano con patata arrosto e carbonara di peperoni..." Per non parlare del crudo di pesce che i giapponesi chiamerebbero sashimi, ma qui invece di alghe ci sono bietoline e, al posto del wasabi, crema di sedano, mandorle, zenzero. E giudicate voi se non sia meglio così.



"La mia insalatina di mare"
pag. 36

TROVATE L'INTERVISTA E IL VIDEO DI QUESTA RICETTA ON LINE SU SALEPEPE.IT





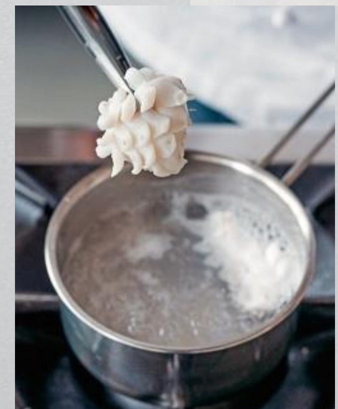

Deborah Corsi

Ristorante La Perla del Mare



LA MIA INSALATINA DI MARE

PER 4 PERSONE
per la crema blu: 250 g di cavolo viola - 4 g di xantana - olio extravergine d'oliva - sale
per l'insalata di mare: 400 g di seppie - 400 g di calamari - 500 g di cozze - 500 g di vongole - 4 gamberi rossi - 4 scampi - 150 g di polpo già lessato - olio extravergine
per la crema fucsia e per completare: 100 g di cipolla rossa - vino rosso - aceto bianco - 200 g di peperoni rossi e gialli - zucchero - salicornia - olio extravergine - sale



● **Lessate il cavolo viola** per 15 minuti in 500 ml d'acqua, poi frullatelo e mescolate 300 ml del liquido ottenuto con la xantana. Fate addensare la crema a fuoco dolce e condite con olio e sale.
● **Staccate i tentacoli dai calamari**, eliminate le interiora e apriteli a libro. Fateli abbrustolire in padella con un filo d'olio insieme ai tentacoli, 2 minuti per parte e affettateli sottili. Incidete le seppie con un taglio obliquo in entrambi in sensi creando un reticolo, poi tuffatele in acqua bollente per 15 minuti lasciando che si arrotolino. Affettate anche le seppie e tagliate il polpo a rondelle. Sgusciate scampi e gamberi, eliminate la testa ma non la coda e scottateli in padella con un filo d'olio. Mettete cozze e vongole in contenitori di vetro, copritele con la pellicola e fatele aprire nel microonde a potenza massima per circa 2 minuti.
● **Tagliate a julienne i peperoni**, fateli bollire in poca acqua per 5 minuti e trasferiteli, ancora caldi, per 20 minuti in una soluzione preparata con 40 ml di aceto e 30 g di zucchero. Affettate la cipolla, mettetela sul fuoco con 200 ml di vino e 200 ml di aceto e fate cuocere per 4 minuti da quando bolle. Frullate la cipolla nel liquido, condite la crema fucsia ottenuta con olio e sale e inseritela in un biberon da cucina. Componete gli ingredienti nel piatto.



COME LA LUNA SUL MARE
Stendete un cucchiaio di crema blu al centro del piatto. Disponete il pesce a mezza luna e decorate con pois di crema fucsia, peperoni e salicornia.






Nell'incantevole valle del fiume Emme nasce il formaggio svizzero più famoso nel mondo.



- LATTE 100% SVIZZERO
- SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI
- SENZA GLUTINE
- NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

Con la sua pasta color avorio, gli inconfondibili buchi che si formano durante la stagionatura e il suo soave sapore di noci l'Emmentaler DOP è riconosciuto in tutto il mondo come un simbolo della Svizzera.

Invitante in ogni momento della giornata, nutriente per la prima colazione o il brunch, stuzzicante nei sandwich a merenda, è ideale fuso o al naturale per creare raffinate ricette.

EMMENTALER SWITZERLAND

L'Originale Anno 1291

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA



1



2



3



4

Tavola en plein air

CON I PIEDI NELLA SABBIA O SUL TERRAZZO DI CASA. LA MISE EN PLACE NON CONOSCE CONFINI

di Monica Pilotto



5

7

6

● **1** Grembiule in cotone bio con cinghie in cuoio (Madeindesign.it, € 54). ● **2** Piatto piano Parisienne della collezione La Tavola Scomposta (Bitossi Home e Funky Table, € 30). ● **3** Con il calice birra Black Label in confezione si trovano 5 sottobicchieri (Ritzenhoff, cl 40, € 19,95). ● **4** Posate da insalata bicolore in melammina (Zak! Design, € 9,90). ● **5** Vassoio in porcellana tropical style, in collezione anche palme, cactus e fenicotteri (Henriette, cm 14,5x14,5, € 14). ● **6** Tovaglietta americana in cotone con cactus multicolor (CoinCasa, cm 35x50, € 6,90). ● **7** Coltelli da anguria con lama seghettata e antiaderente, completi di custodia (Tescoma, € 17,90 l'uno). Indirizzi a pagina 6

L'estate è sinonimo di libertà. È freestyle anche il pranzo all'ombra delle tamerici, con i piedi nudi nella sabbia, quando al gusto del cibo si unisce il sapore delle emozioni positive. Pratici, nomadi, colorati e funzionali spiccano gli accessori sulla tavola d'estate, come il calice di birra accanto al piatto, entrambi pezzi unici di due collezioni dove ogni stoviglia è diversa dall'altra, da coordinare in stile libero. Informale il grembiule in tela jeans, necessario non solo ai serial griller, ma anche a chi si accinge ad affettare il cocomero con gli appositi coltelli, senza spargerne il succo zuccherino, da servire sul vassoio con motivi esotici come quelli esibiti dall'americana con i cactus in caleidoscopiche tinte brillanti.

> *segue a pag. 40*



tutto è pronto per un pranzo d'estate indimenticabile

● **1** In acciaio inox, a doppia parete con tappo a vite ermetico, le bottigie Chilly's mantengono freddi i liquidi per 24 ore (Punto De, € 30 l'una). ● **2** Americana in canvas di cotone (€ 40), piatto piano e fondo in porcellana di limoges (€ 60 l'uno), tovaglioli in ramié stampato (€ 32 l'uno), Society Limonta. ● **3** Lampada da tavolo Solvinden a energia solare (Ikea, € 9,99). ● **4** Ciotola in ceramica a righe colorate (Iittala, € 27,90). ● **5** Contenitore in quercia (€ 35,90) e bottiglie in vetro per olio e aceto (da € 25,60), Sagaform. ● **6** Tumbler (€ 16) e caraffa (€ 45) in vetro soffiato, proposti in altri 8 colori, LSA International.
● **7** Le ciotoline in stoneware vanno in freezer, forno, mocroonde e lavastoviglie (Brandani, set 2 pezzi € 9,90).
Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 39*

Il nuovo dress code della tavola mescola tendenze, combina materiali, forme e colori, dando vita a uno stile unico, informale, ma non per questo meno curato. La formula è semplice: ai pezzi di punta che servono ad attirare lo sguardo, come la ciotola millerighe da posizionare al centro della tavola, vanno affiancati gli accessori a cui non volete rinunciare. Per esempio l'americana in robusto canvas di cotone, nella delicata versione rosa, da abbinare all'elegante semplicità dei candidi piatti in porcellana Limoges. Ora, per ottenere uno stile perfetto, passate all'ultima fase del mix and match: scegliete le stoviglie da coordinate alle prime scelte. Come la bottiglia termica che riprende la stessa tonalità di rosa dell'americana, o la caraffa e il tumbler turchesi in cui servire il sorbetto-aperitivo, uno sfizio a gradazione variabile, libera associazione tra ghiaccio-frutta-liquore da sorseggiare prima di passare ai gamberi in tempura e mandorle laccate al miele serviti nelle ciotoline milleusi. Basta un attimo e la tavola funky-style è pronta per un pranzo d'estate indimenticabile. E quando la luce del tramonto lascia il posto al luccichio delle stelle, allora è tempo di accendere la luce, a energia solare e senza fili.



mozzarella *family*

BUFALA, STRACCIATELLA, FIOR DI LATTE, BURRATA... QUANDO IL GENIO DELL'ARTE CASEARIA ITALIANA PORTA IN TAVOLA L'ORO BIANCO

a cura di Silvia Tatozzi, testo di Alessandro Gnocchi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



Piatto in ceramica bianca fatto a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

Insalata di anguria marinata con burrata

pag. 46

CALAMARATA ALLA PONENTINA CON STRACCIATELLA

Ciotola in gres smaltato turchese Serax. Nella pagina accanto, teglia in vendita da Coincasa, tessuto in lino Zara Home. Indirizzi a pagina 6

PER 4 PERSONE

350 g di pasta tipo calamarata - 200 g di stracciatella - 250 g di polpa di pomodoro - 150 g di olive nere denocciolate - 80 g di capperi - 60 g di pinoli - 50 g di mandorle sbucciate e spellate - 8 filetti di acciuga sott'olio - 1 spicchio di aglio - 2 cucchiai di pesto genovese - 2 rametti di basilico a foglia piccola - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In una padella soffriggete l'aglio non sbucciato e schiacciato con 2 cucchiai di olio, toglietelo e aggiungete le olive tagliate a pezzetti, i capperi, le acciughe sgoccciolate e tritate grossolanamente, i pinoli e le mandorle. Fate rosolare 1 minuto, aggiungete la polpa di pomodoro e proseguite la cottura per 3-4 minuti.

● **2** Cuocete la calamarata in abbondante acqua moderatamente salata (il sugo è molto saporito). Scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento, fatela saltare qualche istante e distribuitela nei piatti individuali. Completate con il pesto, diluito con la panna della stracciatella, e guarnite con la stracciatella a pezzetti e foglioline di basilico.

FACILE

● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **820 cal/porzione**





Torta di pane, mozzarella e zucchine

pag. 46

INSALATA DI ANGURIA MARINATA CON BURRATA

PER 4 PERSONE
4 burratine (da circa 80-100 g ciascuna) - 500 g di polpa di anguria - 2 limoni - 2 arance - 1 cipolla rossa - 1 mazzetto di rucola - 1 manciata di foglie di basilico - 2 cucchiai di salsa di soia - 1 cucchiaio di aceto di mele - 1 cucchiaino di peperoncino sbriciolato - sale - pepe

● **1** Preparate la marinata mescolando il succo delle arance e dei limoni con l'aceto di mele, la salsa di soia e il peperoncino. Tagliate l'anguria a bastoncini, eliminate i semi, trasferitela in una ciotola, copritela con la marinata e fatela riposare in frigorifero 15 minuti.
● **2** Scolate l'anguria dalla marinata (tenetela da parte) e disponetela nei piatti. Aggiungete la cipolla rossa affettata sottile con la mandolina e condita con la marinata, la rucola e le foglie di basilico e condite con un pizzico di sale. Completate con le burratine, una generosa macinata di pepe e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 00 minuti** ● **450 cal/porzione**

TORTA DI PANE, MOZZARELLA E ZUCCHINE DA FIORE

PER 4 PERSONE
8 fette grandi di pane di grano duro - 400 g di mozzarella fior di latte - 400 g di zucchine con il fiore - 400 g di polpa di pomodoro - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 4 spicchi di aglio - 2 uova - 100 ml di liquido di governo del fior di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la mozzarella a fette e lasciatele sgocciolare in un colino e tenete da parte il liquido di governo. Rosolate in padella 2 spicchi di aglio sbucciati con 2 cucchiai di olio, aggiungete la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e di pepe e lasciate addensare la salsa 10 minuti a fuoco vivace. Staccate i fiori dalle zucchine, lavatele e tagliatele a fettine, nel senso della lunghezza. Fate imbiondire gli spicchi di aglio rimasti con 3 cucchiai di olio, unite le zucchine, regolate di sale e fatele colorire 2 minuti a fuoco vivace.
● **2** Sistemate sul fondo di una pirofila da circa 18x26 cm metà delle fette di pane, private della crosta, disponendole in modo da non lasciare spazi vuoti.Distribuite sul pane metà della salsa di pomodoro preparata, metà delle fette di fior di latte, delle zucchine saltate e dei fiori, privati del calice e aperti a metà. Procedete con un altro strato di pane, salsa al pomodoro, fior di latte, zucchine e fiori.
● **3** Sbattete le uova con il liquido di governo della mozzarella, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Versate il composto sulla torta e infornate a 180° per 45 minuti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **770 cal/porzione**

PASTA FREDDA CON BUFALA E FILETTI DI SGOMBRO

PER 4 PERSONE
350 g di pasta tipo vesuvi - 300 g di mozzarella di bufala affumicata - 200 g di pomodorini - 50 g di pane secco grattugiato grosso - 2 spicchi di aglio - 1 scatola di filetti di sgombro grigliati sott'olio - 1 cucchiaio di salsa di soia - 1 cucchiaio di aceto balsamico - 2 cucchiaini di crema di peperoncino - 1/2 cucchiaino di sale affumicato - origano secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a metà i pomodorini e conditeli con una salsina piccante preparata mescolando 4 cucchiai di olio, la crema di peperoncino, l'aceto balsamico, la salsa di soia e l'aglio non sbucciato e schiacciato (poi eliminatelo). Lasciate riposare 15 minuti.
● **2** Fate dorare in padella il pane grattugiato con 1 cucchiaio di olio, trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con il sale affumicato, una macinata di pepe e abbondante origano secco.
● **3** Cuocete i vesuvi in acqua bollente salata, scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente. Condite la pasta con i pomodorini e la loro salsa, i dadini di mozzarella affumicata, gli sgombri sgocciolati e spezzettati. Completate con il pane tostato all'origano e un filo di olio.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **660 cal/porzione**

TUTTO IL BUONO DELLA PASTA FILATA

Quando si dice mozzarella, si intende genericamente il formaggio fresco a pasta filata che si trova in commercio nelle classiche forme a palla, a treccia o in bocconcini. In origine, il nome indicava il prodotto ottenuto da latte di bufala e solo in seguito è stato esteso a quello di latte vaccino. Nel corso del tempo questa famiglia di formaggi si è evoluta in prodotti dalle caratteristiche molto diverse.
Bufala. La più pregiata è quella Campana, protetta dal marchio Dop; oltre ai tanti formati tondeggianti (da 10 a 500 grammi), il disciplinare prevede altre tipologie, quali nodini e trecce. Ha un gusto deciso con note aromatiche. Si trova anche nella versione affumicata, aromatizzata con fumo di paglia di grano.
Fior di latte. Viene prodotto solo da latte vaccino intero con la stessa tecnica della mozzarella di bufala, rispetto alla quale ha un sapore più delicato e un gusto più dolce. La lavorazione è regolata da un disciplinare che permette di usare la denominazione Mozzarella Stg (Specialità Tradizionale Garantita); i prodotti che non seguono il disciplinare sono detti semplicemente "mozzarella".
Stracciatella. Tipica di Puglia, Basilicata e Molise, la stracciatella è nata dall'idea di riutilizzare i piccolissimi scarti dei formaggi a pasta filata. È formata dalla pasta "stracciata" a mano e addizionata con la panna fresca che la rende cremosa. La varietà più diffusa è quella di latte vaccino, ma si produce anche con latte di bufala.
Burrata. È tipica delle Murge (in particolare ad Andria, suo luogo di origine) e di varie zone della Puglia. Realizzata interamente a mano, si presenta come una "sacca" tondeggiante dalla caratteristica chiusura apicale realizzata con la pasta filata della mozzarella. Per il ripieno viene utilizzata la stracciatella.



Pasta fredda con bufala e filetti di sgombro

Ciotola in gres in vendita da laRinascente. Indirizzi a pagina 6



FILONE DI GRANO DURO CON FIOR DI LATTE E PEPERONI

PER 6 PERSONE
per l'impasto: 300 g di semola rimacinata di grano duro - 6 g di sale fine - 4 g di lievito di birra secco - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
per il ripieno: 400 g di fior di latte ben scolato - 100 g di olive nere denocciolate - 60 g di parmigiano grattugiato - 50 g di pangrattato - 2 peperoni (rosso e giallo) - 10/12 pomodori secchi - 1 manciata di foglie di basilico - origano secco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate l'impasto: mettete nell'impastatrice la semola, il lievito e l'olio e mescolate brevemente con il gancio. Aggiungete 200 ml di acqua tiepida, lavorando a bassa velocità. Incorporate il sale e continuate a impastate 10 minuti a velocità media.
● **2** Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate lievitare 1 ora. Intanto infornate i peperoni leggermente unti d'olio, a 200° per 30 minuti. Lasciateli raffreddare avvolti in fogli di alluminio; poi eliminate la pelle, i semi e i filamenti interni, tagliateli a striscioline e salateli.
● **3** Tagliate il fior di latte a pezzetti e metteteli a scolare in un colino. Sbollentate 5 minuti i pomodori secchi, scolateli e tritateli grossolanamente.
● **4** Stendete l'impasto con il mattarello in un rettangolo di circa 30x40 cm. Spolverizzatelo con il pangrattato lasciando libero un bordo di circa 2 cm in alto e in basso, e di 10 cm ai lati.
● **5** Distribuite i peperoni, ben scolati, le olive e i pomodori secchi e coprite con il fior di latte e il basilico. Completate con il parmigiano, un filo d'olio e l'origano. Incidete orizzontalmente i bordi laterali a striscioline di 1,5-2 cm. Ripiegate il bordo superiore e inferiore sul ripieno, sovrapponete le strisce laterali a mo' di treccia, spennellate con l'olio e infornate il filone a 200° per 40 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **800 cal/porzione**



PACCHERI FRITTI CON MOZZARELLA DI BUFALA E RICOTTA

PER 4 PERSONE
20 paccheri - 500 g di mozzarella di bufala - 300 g di ricotta di pecora - 100 g di pangrattato - 50 g di farina di frumento 00 - 3 uova - 4 rametti di timo - olio di semi di arachide - sale - pepe
per la salsa di pomodoro: 300 g di pomodori perini maturi - 1 cucchiaio di capperi - 2 filetti di acciuga sott'olio - 2 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate la salsa di pomodoro: scottate 1 minuto i perini nell'acqua bollente, tuffateli nell'acqua fredda e sbucciateli. Eliminate i semi e tritate la polpa finemente a coltello con le foglie di timo, i capperi e le acciughe. Completate con 2 cucchiai di olio e sale.
● **2** Per il ripieno: tagliate la mozzarella a fette, lasciatele scolare, quindi tritatele nel mixer e mescolatele in una ciotola con la ricotta, le foglie di timo, sale e una macinata di pepe. Lessate i paccheri a metà cottura (10 minuti circa) in abbondante acqua bollente salata, scolateli, fateli asciugare su carta da cucina e conditeli con un filo di olio.
● **3** Riempite i paccheri utilizzando una sac à poche montata con una bocchetta grande e liscia, in cui avrete trasferito il ripieno. Passateli nella farina, poi nelle uova, sbattute con un pizzico di sale, e infine nel pangrattato. Friggeteli, pochi per volta, nell'olio di semi bollente e scolateli su carta da cucina. Serviteli caldi con la salsa al pomodoro.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **1120 cal/porzione**

Vassoio in vendita da laRinascente. Nella pagina accanto, vassoio rettangolare in vendita da laRinascente. Indirizzi a pagina 6


DA SUINI ALLEVATI
SENZA USO DI ANTIBIOTICI
NEGLI ULTIMI 4 MESI

Con la mozzarella

IL NETTARE DI BACCO È DETERMINATO DAL MIX DI INGREDIENTI CHE INTERAGISCONO CON IL LATTICINO FILANTE, IN TUTTE LE SUE VARIANTI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

ROSATI E ROSSI NON TANNICI

Su queste pagine abbiamo spesso trattato la relazione tra i latticini e il vino. In un'occasione particolare, era l'estate del 2014, sposammo il liquido odoroso alle varie tipologie di mozzarella servite e consumate da sole o, al massimo, con ingredienti che non ne modificassero troppo l'espressione e la sostanza. Questa volta dedichiamo il servizio alla relazione con le ricette nelle quali i latticini interagiscono alla pari con materie e prodotti di natura diversa e, se possibile, meno consueta. Resta valida la linea principale dell'accostamento che prevede vini rosati e rossi non tannici, dotati di un'acidità spiccata e di un buon tono alcolico, qualità utili sulla sinuosa grassezza e sulla variabile elasticità della mozzarella. Tra i più ricorrenti troviamo il Piedirosso vesuviano, il Dolcetto ovadese, la Barbera monferrina e il Cerasuolo d'Abruzzo. I vini bianchi diventano opportuni quando intervengono vegetali come asparagi, zucchine, spinaci, ecc. che, con il loro gusto amaricante, contrastano la morbidezza del cibo e la frutta che, grazie agli zuccheri, ne stempera la sapidità. Esemplari sono il Riesling dell'Alto Adige, vivido e lungo, oppure il Greco, diffuso in molte regioni meridionali, dall'asciutto sviluppo gustativo e dalla fisionomia versatile.

BURRATA, STRACCIATELLA & CO.

Diverso è il comportamento delle solanacee, in particolare i peperoni, che aggiungono una peculiare piccantezza e una tattilità quasi setosa: se è coinvolta la mozzarella di bufala si distingue la verace energia dell'Aglianico, meglio nelle versioni giovanili, ottenuto nella fascia collinare che dal Vulture digrada verso la Puglia, sfiora la Daunia e arriva nella Murgia di Altamura e Gravina. Il tono severo e abbrustolito, aspetto saliente del principale vitigno italiano del sud, accoglie il trattamento affumicato al quale sono sottoposti i latticini e governa l'originale e morbida densità delle variazioni sul tema, quali sono stracciatella e burrata. Ai solari e generosi rossi siciliani a base di Nero d'Avola e Frappato, provenienti dalle campagne orientali, spetta il compito di armonizzare l'acidità delle mozzarella con la carnosa fragranza di olive, capperi e pomodoro.



GETTYIMAGES



VERDECA SETTE LUNE
L'Archetipo, C.da Tafuri (TA), 080 3114243, 18 € - Bianco diffuso in diverse zone della Puglia, il Verdeca interpreta con un rigore naturale che ne coglie la tipica sottile leggiadria e sa far scaturire un'eleganza lussureggiante, tanto da poterlo accompagnare con la torta di pane e con molte ricette che contengono mozzarella, grano e vegetali (pag. 46).

MASCHITANO ROSATO (AGLIANICO)
Musto Carmelitano, Maschito (PZ), 097 233312, 13 € - Ottenuto nella parte del Vulture che guarda la campagna di Andria, questo rosato è eccellente sia sulla mozzarella di bufala, in particolare se questa è protagonista di un piatto complesso come il pacchero ripieno e fritto, sia sul fiordilatte unito ai peperoni nel succulento filone al forno (pag. 48 e 47).

CALANIURU
Il Mortellito, Noto (SR), 346 4770455, 14 € - Siamo nell'angolo della coltivazione del Nero d'Avola, nell'agro di Noto, a due passi da Vendicari: la mediterranea varietà espressiva e la stoffa vellutata lo rendono il vino ideale per le ricette a base di pasta, sia in presenza di mozzarella affumicata sia con il pesce (pag. 46 e 44).

UNA TANTUM 2014
Cavit, Trento (TR), 0461 381791, 24 € - L'umida stagione 2014, che ha complicato l'esito di molti vini, ha favorito alcune specialità "estreme" come il Riesling, bianco di alto profilo in equilibrio tra un'indomita freschezza e un'appassionata densità gustativa, forse l'unico a tenere la sfida dell'insalata di anguria e burrata (pag. 46).

VIVI IL MARE COME MAI PRIMA D'ORA

Più spazi esterni per godersi il sole a contatto col mare



PIÙ SPAZI ESTERNI PER TUTTI

MSC Seaview riscrive le regole del design delle navi da crociera.

MSC Seaview ti regala un contatto ravvicinato con il mare come mai prima d'ora. Scoprirai al Ponte 8 una straordinaria promenade all'aperto, con bar e ristoranti, dove vivere un'esperienza gastronomica e rilassarsi prendendo il sole a bordo piscina. E per la prima volta sul mare, un fantastico acquapark interattivo.

IL TRIONFO DEL GUSTO

Raffinate cene gourmet con vista mozzafiato sul mare.

Ogni emozione che provi a bordo
Seaview si riflette e si amplifica
mare tutto intorno a te. L'ac
ma in uno scenario spetta

panoramiche e alle cene
Ristoranti Temati







IL DIVERTIMENTO NON FINISCE MAI

Scopri un mondo d'intrattenimento.

MSC Seaview propone intrattenimento per ogni gusto, dal teatro alla discoteca, dal casinò allo Sports Bar con divertimenti ad alta tecnologia, oltre ad una palestra all'avanguardia, spazi per attività all'aria aperta e tanto altro ancora. Così non mancheranno le possibilità di rilassarti, divertirti e vivere nuove esperienze.





MSC SEAVIEW. PER UNA NUOVA ESPERIENZA SUL MARE. PIÙ GRANDE CHE MAI.

A bordo di MSC Seaview troverai più spazi all'aperto, più relax e più divertimento, per vivere il mare come mai prima d'ora.

Per tutti i dettagli chiedi alla tua agenzia viaggi o visita **msccrociere.it**

MSC CROCIERE

NON È UNA CROCIERA QUALSIASI

#MSCSeaview

RELAX PER MAMMA E PAPÀ MENTRE I PICCOLI SI DIVERTONO A PIÙ NON POSSO

Un'avventura per tutta la famiglia.

Una crociera a bordo di MSC Seaview è una grande avventura per i bambini di tutte le età. I genitori possono concedersi dei momenti di relax mentre i bambini si divertono in compagnia di nuovi amici. …vegliati da uno staff competente e …to, i bimbi saranno protagonisti …e entusiasmanti!

…ffet-pizzeria per tutta la … opzioni per la cena dedi-…bini, alle escursioni a terra, … studiato per garantire il massimo divertimento.

OGNI TUO DESIDERIO DIVENTA REALTÀ

Esclusività e privacy in un mondo di opportunità.

MSC Yacht Club è un luogo riservato dove ogni tuo desiderio diventa realtà e nulla è impossibile. Suite lussuose, una lounge panoramica privata, un ristorante dedicato ed un esclusivo solarium con piscina e vasche idromassaggio. Una vera "nave nella nave" con Servizio Maggiordomo 24 ore su 24, bevande illimitate e Reception-Concierge, MSC Yacht Club è un'esperienza di crociera senza paragoni.





GELATO

QUINTESSENZA DEL PIACERE SOTTO ZERO, DA FINE PASTO E SNACK È DIVENTATO ALIMENTO COMPLETO, CHE I MAESTRI ARTIGIANI ARRICCHISCONO CON GUSTI INEDITI E TOCCHI SALATI

a cura di Marina Cella, testi di Martina Liverani, foto di Luca Colombo/StudioXL, foto di apertura di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



Se esistesse una classifica degli alimenti di autogratificazione e che sono in grado di infondere gioia e felicità, al primo posto ci sarebbe il gelato. Il gelato piace a tutti e basta guardare l'espressione di chi sta per mangiarne un cucchiaino per capire cosa vuole dire l'attesa del piacere. È il cibo della felicità, della festa, del languorino da colmare, della sete da placare, della calura da dirimere. È il comfort food da mangiare davanti al divano, lo snack portatile da gustare tra un appuntamento e l'altro, è la nuova frontiera della sperimentazione gastronomica. Se solletica l'umore per il colore e l'idea di associarlo a un momento di svago, la sensazione fisica di piacere che abbiamo quando si gusta un gelato è dovuta alla consistenza cremosa e soffice e alla sua freschezza.

> segue a pag. 57



In tutto il servizio rivestimento simil legno Gerflor. In questa pagina: coppa Bormioli Rocco, ciotolina Zafferano Italia, cucchiaio da Funky Table, barattolo con cestello da Soggetti Milano. Nella pagina accanto: vassoio Madame Stoltz distr. da MVH, coppette e cucchiaini Bitossi Home. Indirizzi a pagina 6

AI PINOLI TOSTATI E CAFFÉ CON SALSA DI CIOCCOLATO AL RUM

PER 4 PERSONE
4 dl di latte - 1,5 dl di panna fresca - 1 cucchiaio di chicchi di caffé - 120 g di zucchero - 4 tuorli - 150 g di pinoli - 2 dl di caffé per la salsa: 200 g di cioccolato fondente - 1/2 dl di rum - 1 dl di panna fresca - 30 g di zucchero

● **1** Pestate grossolanamente i chicchi di caffé in un mortaio, trasferiteli in un pentolino con il latte e la panna, portate al limite dell'ebollizione, spegnete il fuoco, coprite e fate raffreddare.
● **2** Filtrate il composto e scaldatelo nuovamente. Riunite i tuorli in una bastardella, aggiungete lo zucchero e montateli con una frusta fino a che sono chiari e spumosi. Versate a filo il composto precedente, mescolate e cuocete la crema a bagnomaria per 7-8 minuti fino a che vela il dorso di un cucchiaio. Fate raffreddare fuori dal bagnomaria.
● **3** Tostate i pinoli in padella fino a che iniziano a dorare, lasciateli raffreddare, tenetene da parte un cucchiaio e frullate i rimanenti in un piccolo mixer finché si forma una pasta densa e omogenea. Trasferitela in una terrina, unite la crema poca alla volta e mescolate bene. Trasferite il tutto nella gelatiera e azionatela fino alla formazione di un gelato cremoso.
● **4** Tritate finemente il cioccolato, versate la panna e lo zucchero in una casseruola, scaldateli fino al limite dell'ebollizione, spegnete, unite il rum e il cioccolato e scioglietelo mescolando. Porzionate il gelato nelle coppe, versatevi il caffé bollente e sopra la salsa di cioccolato intiepidita. Servite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **920 cal/porzione**



AL MASCARPONE CON PRUGNE SCIROPPATE AL PEPE DI SICHUAN

PER 4 PERSONE
250 g di mascarpone - 3 dl di latte - 150 g di zucchero semolato - 2 limoni grossi non trattati - 6 prugne rosse - 40 g di zucchero di canna - 6 grani di pepe di Sichuan

● **1** Lavate 1 limone, grattugiate la scorza e trasferitela in un pentolino. Spremete entrambi i limoni, filtrate il succo attraverso un colino a maglie fini e misuratene 1/2 dl.
● **2** Versate il latte nel pentolino con la scorza di limone, unite lo zucchero semolato e scaldatelo fino al limite dell'ebollizione e fino a quando si è sciolto. Fate raffreddare.
● **3** Disponete il mascarpone in una ciotola e lavoratelo con una spatola fino a renderlo cremoso. Unite il latte preparato, poco alla volta, fino a ottenere un composto omogeneo, poi aggiungete il succo di limone e mescolate. Versate la preparazione nella gelatiera e montatela secondo i tempi indicati sulle istruzioni.
● **4** Nel frattempo lavate le prugne, tagliatele a metà, denocciolatele, riducetele a grossi spicchi e cuocetele per 3-4 minuti in una padella con lo zucchero di canna, un cucchiaio di acqua e il pepe. Fatele raffreddare e servitele sopra il gelato.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + i tempi di mantecatura** ● **Cottura 20 minuti**
● **550 cal/porzione**

> segue da pag. 55

"Gli uomini quando mangiano il gelato sembrano tanti bambini intenti a poppare. L'Italia, in questo senso, è piena di poppanti perché tutti mangiano gelati, in tutto il tempo dell'anno". Così Charles Dickens nel suo *Impressioni italiane* del 1846 descrive la passione italica per questo prodotto, il cui stile artigianale è uno dei primati che vantiamo in tutto il mondo. Il gelato discende dal sorbetto, inventato dagli arabi e trasferito nella Sicilia dove le nevi dell'Etna venivano mischiate ai fiori di gelsomino e agli agrumi. "Il sorbetto si trasforma in gelato quando all'acqua si sostituisce il latte. Certo, non la si ritrova scolpita nella pietra, ma la leggenda fondamentale della gelateria è proprio questa". Come ben racconta lo scrittore e giornalista Alessandro Marzo Magno nel suo *Il genio del gusto*, la sua storia si interseca a quella delle abitudini alimentari dei popoli e delle nazioni, alle migrazioni e alle avventure coloniali, al diffondersi dei ricettari e delle innovazioni tecnologiche come le macchine per ghiaccio, fino allo stile di vita, alle vacanze al mare e ai giorni nostri.

> segue a pag. 58



> *segue da pag. 57*

Dalla Sicilia all'Artusi

Ecco in sintesi i momenti salienti di questa lunga storia. Nel 1686 il siciliano Francesco Procopio de' Coltelli nel suo locale parigino Café Le Procope inventa una rudimentale macchina e mette a punto la mantecatura, tecnica fondamentale con cui gli ingredienti, mescolati costantemente in un ambiente freddo, si rapprendono incorporando aria e aumentando di volume. Nel 1694, è il cuoco Antonio Latini nel suo *Scalco alla moderna* a scrivere la prima ricetta ufficiale del gelato: "Per fare altra sorbetta di latte, che prima sia stato cotto, ci vorrà di dosa una caraffa e mezza di latte, mezza d'acqua, tre libbre di zucchero, once sei di cedronata o cocuzza trita".

> *segue a pag. 60*



INNOVAZIONE A 360°
Da dieci anni, Simone Bonini di Carapina (carapina.it) sperimenta gusti e abbinamenti di gelato gastronomico, da accostare a pietanze e antipasti o consumare a tutto pasto.

Che cos'è per te il gelato?
È un alimento, da trattare ed elaborare alla stregua di qualsiasi grande prodotto, ispirandosi a ricette della tradizione come dell'alta cucina.

Qual è il segreto per un buon gelato?
Il bello del gelato è che non esiste la ricetta perfetta. Un po' come lo spaghetto al pomodoro, ognuno fa il suo. Condizioni imprescindibili sono le materie prime di ottima qualità, la frutta di stagione fresca e una buona mantecatrice.

Una volta fatto, come si conserva?
L'ideale è riporlo in una vaschetta in acciaio, coperto con una velina o con carta da forno che aderisca bene al gelato e lo copra completamente, in modo che non ci sia aria. Va poi messo in freezer a riposare e poi in frigorifero 40 minuti prima di servirlo per portarlo alla temperatura perfetta.

Come si serve?
A me piace impiattarlo in coppette di ceramica, una quenelle per ogni gusto, e completarlo con un biscotto o con frutta fresca.

Nella pagina accanto: bicchieri LSA International distribuiti da Maino Rappresentanze, piattino MV% Ceramic Design. Indirizzi a pagina 6

AL MANGO CON PANNA ALLA MENTA E PEPERONCINO



PER 4 PERSONE
4 manghi maturi - 230 g di zucchero - 4,5 dl di panna fresca - 1 peperoncino rosso piccante - 6 foglie di menta

● **1** Versate 3 dl di panna in una casseruola, unite le foglie di menta spezzettate, scaldate fino al limite dell'ebollizione, spegnete e lasciate raffreddare. Riunite in un pentolino 150 g di zucchero e 1,5 dl d'acqua, portate a ebollizione, cuocete lo sciroppo fino a che lo zucchero si è sciolto e lasciate raffreddare.
● **2** Lavate i manghi, asciugateli, tagliate la polpa intorno al nocciolo, incidetela con tagli a croce e prelevatela. Trasferitela in un mixer e frullatela fino a ottenere una purea liscia e omogenea. Unite lo sciroppo e frullate per qualche secondo. Versate la panna alla menta filtrata e mescolate. Trasferite il composto nella gelatiera e mantecatelo secondo i tempi indicati.
● **3** Eliminate il picciolo e la punta del peperoncino e tagliatelo a rondelle. Versate lo zucchero rimasto in un pentolino con 0,8 dl d'acqua, portate a ebollizione, aggiungete il peperoncino e cuocete su fiamma bassa per 6-7 minuti fino a che diventa trasparente.
● **4** Fatelo intiepidire nello sciroppo e scolatelo. Montate la panna rimasta, suddividete il gelato in 4 coppe e completate con la panna e il peperoncino.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + i tempi di mantecatura**
● **Cottura 15 minuti** ● **640 cal/porzione**





FIZZ ALL'ANGURIA CON GELATO DI CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE
800 g di anguria - 2 dl di soda - 3,5 dl di latte - 2,5 dl di panna fresca - 250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao - 120 g di zucchero - 4 tuorli

● **1** Tritate finemente il cioccolato. Riunite i tuorli e lo zucchero in una bastardella e montateli con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate il latte in una casseruola e scaldatelo fino al limite del bollore. Spegnete, unite il cioccolato tritato e mescolate fino a che si è sciolto.
● **2** Versate a filo il latte al cioccolato intiepidito sui tuorli montati, trasferite la bastardella sopra una casseruola con poca acqua in ebollizione e cuocete la crema per 10 minuti. Lasciatela raffreddare e unite la panna.
● **3** Versate il composto nella gelatiera e mantecate il gelato secondo i tempi indicati. Sbucciate l'anguria ben fredda, eliminate i semi, tenete da parte un pezzetto di polpa e frullate la parte rimasta nel mixer. Poi trasferitela in 4 grossi bicchieri, unite la soda e il gelato di cioccolato e completate ogni porzione con tocchetti dell'anguria rimasta, infilzati su uno spedino di bambù.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + i tempi di mantecatura ● Cottura 15 minuti ● 620 cal/porzione

Bicchieri Bormioli Rocco, tovagliolo Zara Home, cucchiaini Sambonet. Nella pagina accanto: piatto Broste Copenhagen distribuito da MVH, coppetta e cucchiaino da Soggetti Milano, tovagliolo Zara Home. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 58
Di gelato parla naturalmente due secoli dopo anche il più famoso dei food writer, Pellegrino Artusi, che nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* lo consiglia a fine pasto: "Sarete quasi sicuri di dar nel gusto a tutti i vostri commensali se alla fine di un pranzo offrite loro dei sorbetti, oppure un pezzo gelato, specialmente nella stagione estiva. Il gelato, oltre ad appagare il gusto, avendo la proprietà di richiamare il calore allo stomaco, aiuta la digestione".

Non solo panna e cioccolato

Ma un altro tassello della formidabile storia del gelato artigianale si sta disegnando in questi anni. Ciò che ora è di grande attualità, diventerà storia per i posteri: la moda del gelato gastronomico. Considerato un alimento vero e proprio, dialoga con la cucina degli chef, è anche salato (per esempio al formaggio, alla birra, allo zafferano, ai capperi, al pane), e può sostituire un pasto per il suo valore nutrizionale.

> segue a pag. 62



GELATO CON MENTA E BASILICO E BRICIOLE DI CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE
3,5 dl di latte - 1,5 dl di panna fresca - 110 g di zucchero - 6 tuorli - 15 foglie di menta - 10 foglie di basilico - 20 g di scaglie di cioccolato
per lo sciroppo: 50 g di cacao amaro - 50 g di zucchero

● **1** Versate il latte in una casseruola, unite le foglie di menta e basilico spezzettate e portate al limite dell'ebollizione. Spegnete, coprite la casseruola e fate raffreddare.
● **2** Riunite i tuorli in una terrina, aggiungete lo zucchero e montate i due ingredienti con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Filtrate il latte attraverso un colino facendolo colare direttamente sulla preparazione precedente e schiacciate le foglie rimaste con un cucchiaino per estrarne il succo.
● **3** Mescolate e cuocete la crema a bagnomaria per 7-8 minuti fino a quando vela il cucchiaio. Lasciatela raffreddare, unite la panna e mescolate. Versate il composto nella gelatiera e mantecate il gelato secondo i tempi indicati.
● **4** Nel frattempo preparate lo sciroppo. Setacciate il cacao facendolo cadere in una ciotola. Versate 1,2 dl d'acqua in una casseruola, unite lo zucchero e portate a ebollizione. Spegnete e versatelo a filo sul cacao setacciato. Mescolate con una frusta, rimettete lo sciroppo nella casseruola, portate a ebollizione, cuocete per un minuto e fate raffreddare. Servite il gelato con lo sciroppo e le scaglie di cioccolato.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + i tempi di mantecatura** ● **Cottura 20 minuti**
● **510 cal/porzione**



Bicchieri Zafferano Italia, cucchiaino Sambonet, tovagliolo Broste Copenhagen distribuito da MVH. Indirizzi a pagina 6

AL PISTACCHIO SALATO CON ARANCIA CANDITA

PER 4 PERSONE
2,5 dl di latte - 2,5 dl di panna - 6 tuorli - 160 g di zucchero - 100 g di pistacchi di Noto - 1 arancia non trattata - sale nero di Cipro

● **1** Scottate i pistacchi in acqua in ebollizione per 30 secondi, scolateli, fateli intiepidire ed eliminate la pellicina. Trasferiteli nel mixer e frullateli a lungo fino a ottenere una pasta omogenea.
● **2** Con una frusta montate i tuorli con 80 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Scaldate il latte e la panna fino al limite dell'ebollizione, versateli a filo sul composto di tuorli mescolando contemporaneamente con la frusta.
● **3** Versate il composto in una bastardella e cuocete la crema a bagnomaria per 7-8 minuti fino a che vela il dorso di un cucchiaio. Versate la crema a filo sulla pasta di pistacchi mescolando con un cucchiaio fino ad amalgamare i due composti; lasciate raffreddare. Trasferite la crema nella gelatiera e mantecate il gelato secondo i tempi indicati.
● **4** Nel frattempo lavate l'arancia, prelevate la scorza con un pelapatate ed eliminate la parte bianca. Versate lo zucchero rimasto in una casseruola con 0,8 dl d'acqua e portate a ebollizione. Unite la scorza e cuocetela su fiamma bassa fino a che diventa trasparente, scolatela, lasciatela raffreddare e tagliatela a tocchetti. Porzionate il gelato nelle coppe, cospargetelo con un pizzico di sale di Cipro e con le scorzette candite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + i tempi di mantecatura** ● **Cottura 15 minuti**
● **600 cal/porzione**

> segue da pag. 60

I gelatieri artigianali sono maestri del gusto, detentori del segreto della felicità portatile, capaci di trasformare questo alimento in un veicolo di materie prime di qualità, gusto italiano e abilità creativa. Fra i tanti l'antesignano del gelato gastronomico Simone Bonini, delle gelaterie Carapina di Firenze e Roma (vedi intervista); o Simone De Feo di Cremeria Capolinea (RE), che ha appena pubblicato il libro Gelati (Guido Tommasi); o ancora Vincenzo Fiorillo dell'agrigelateria milanese Gusto 17. Il gelato è per loro un cibo con un valore gustativo originale e personale. Il consumatore attento dunque cercherà la qualità, premierà gli artigiani che usano materie prime fresche e di stagione. Mentre il cuoco domestico più originale e trendsetter si cimenterà in ricette creative capaci di soddisfare la sua voglia di sperimentare con un prodotto che porta gioia, rinfranca il palato, l'umore e il gusto e ripaga, nel prepararlo e nel consumarlo, come un piatto di alta cucina. E ci fa felici. Riuscire a preparare il gelato è un po' come avere un superpotere. Quello della felicità.



www.santanna.it
FFF COLLABORATORIO
Sant'Anna
SanTHÈ
Sant'Anna
SanTHÈ
LIMONE
BUONO COME LO IMMAGINI
SANTHÈ SANT'ANNA: AL LIMONE, ALLA PESCA E AL THÈ VERDE.
NUOVA RICETTA: i migliori ingredienti selezionati, con vero infuso di thè e la leggerezza di Acqua Sant'Anna.
Tutti naturalmente senza coloranti, senza conservanti e senza glutine. NUOVA GAMMA: il bicchierino per i ragazzi;
la bottiglia da mezzo litro per soddisfare la voglia di Santhè fuori casa; la litro e mezzo per chi condivide la bontà di Santhè
in famiglia e, per i più piccoli, c'è il nuovo deteinato nella sua bottiglietta con pratico tappo baby.
I nuovi Santhè Sant'Anna nascono così: BUONI COME LI IMMAGINI e anche di più.



Malta

TRA SICILIA E MAGHREB, CONCENTRA IN POCHI KM MILLENNI DI STORIA, ARTE E BELLEZZA DA RITROVARE ANCHE A TAVOLA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Monica Vinella







In alto, la Blue Lagoon, sull'isolotto di Comino. Qui sopra e ai lati, alcune immagini de la Valletta: da sinistra, i tipici Gallarijas, balconi di legno dipinto; la vista che si gode dai Barrakka Gardens e la piazza del nuovo Parlamento disegnato da Renzo Piano.



CONIGLIO IN UMIDO (Stuffat Tal Fenek) CHEF GLORIA MIZZI

PER 4 PERSONE
un coniglio di circa 1,5 kg a pezzi - una fetta di pancetta da 400 g - 200 g di piselli (anche surgelati) - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 3 foglie d'alloro - 6 bacche di ginepro - vino rosso - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - 1 cucchiaino di pepe nero in grani

● **1** Mettete il coniglio e la pancetta divisa in 4 parti in una terrina. Unite la cipolla tritata, l'alloro, l'aglio, e le bacche di ginepro schiacciati e il pepe. Coprite con il vino e un bicchiere d'acqua e lasciate marinare in frigo per 4 ore rigirando i pezzi di tanto in tanto.
● **2** Scaldate l'olio in una casseruola abbastanza grande e fate rosolare coniglio e pancetta ben sgocciolati, a fuoco vivo. Quando tutti i pezzi sono rosolati, versatevi sopra la marinata. Portate a bollore, abbassate molto la fiamma, coprite la casseruola e cucinate per circa 75 minuti.
● **3** Quasi a fine cottura unite i piselli e regolate di sale. Servite coniglio e pancetta con il fondo di cottura, accompagnando con i piselli e, se vi piace, con patatine fritte.

FACILE
● **Prep. 15 minuti + riposo** ● **Cottura 90 minuti** ● **1050 cal/porzione**



Mare, mare e ancora mare. Che ha ritagliato finestre azzurre e grotte blu, baie e falesie dal sapore nordico. Ma siamo nel mezzo del Mediterraneo e Malta, con la sua sorellina Gozo, è pronta a regalare emozioni da tropici, tra cespugli profumatissimi e un mare dalle cinquanta sfumature di blu. Sospesa tra la Sicilia dei sapori forti e il Maghreb dei balconi intagliati, Malta è l'approdo per una vacanza no problem perché in pochi chilometri c'è tutto: tradizioni, divertimento, buona cucina, buoni vini. Basta scegliere. La sua storia è lunghissima e l'hanno scritta in tanti: Fenici e Greci, Romani e Arabi, Normanni e Aragonesi, Francesi e Inglesi, per non parlare dei Cavalieri Ospitalieri, diventati per tutti Cavalieri di Malta.

> *segue a pag. 67*

TACCUINO DI VIAGGIO

D'OFFICE
Archbishop Street 132, La Valletta, tel. +356 27221475
Tipico bistrot alla maltese. Da non perdere la aljotta, zuppa di pesce, e il polpo stufato nel vino bianco.

PRINCIPINO
Xatt Is-Sajjieda 144, Marsaxlokk tel. +356 77882277
Sul lungo mare del paesino di pescatori, ovviamente, fa cucina di pesce. In estate, si assaggia la Torta tal-lampuki.

VINUM
Bastion Street 1, Mdina
tel. 356 21453089
Una terrazza spalancata sulla pianura. La cucina parla maltese dalla ftira (schiacciata farcita) ai pastizzi (fagottini di sfoglia ripieni di ricotta o piselli).

TA' PHILIP
Triq Sant' Antnin, Gajnsielem (Gozo), tel. +356 79001965
Uno dei ristoranti più apprezzati dai gozitani. Da provare il carpaccio di polpo.

IL- KIKKRA CAFE
St. Lucia's Street 124, La Valletta
Pastizzi e dolcetti di mandorle, per una sosta golosa.

FIOR DI LATTE
Villegaignon Street 21, Mdina
Gelateria italian style. Da provare nocciola e pistacchio.

IS-SERKIN
Triq San Pawl, Rabat (Malta)
Locale naif, di fronte alle fortificazione di Mdina, dove vengono sfornati i pastizzi.

CAFFÈ CORDINA
Republic Square, La Valletta
Stucchi, specchiere e affreschi per uno dei caffè storici, aperto dalla prima colazione a cena.

VINI E CAPRICCI
Mgarr Road, Xewkija, (Gozo)
Una specie di Eataly gozitano con il meglio della produzione alimentare dell'arcipelago.

SAVINA
Triq l-Ghassara, Xewkija, (Gozo)
Biscotti, salse, olio tonno, marmellate, capperi, sale…

ZUPPA DI FAVE (Kusksu Bil Ful) CHEF GLORIA MIZZI

PER 6 PERSONE
1 kg di fave sgusciate (anche surgelate) - 500 g di piselli sgranati (anche surgelati) - 1 cipolla - 3 spicchi d'aglio - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - 200 g di pasta tipo tempestina "kusksu" - 6 uova - 6 fgbejna friska (tipo ricottine) - sale - pepe

● **1** Tuffate le fave in acqua bollente per qualche secondo, sgocciolatele e privatele della pellicina. Scaldate l'olio in un capace tegame a fondo spesso e fatevi imbiondire la cipolla e l'aglio sbucciati e tritati. Aggiungete il concentrato di pomodoro e fate cuocere mescolande spesso per un paio di minuti, poi unite le fave e i piselli continuando a mescolare per qualche minuto.
● **2** Versate nel tegame 1/2 litro d'acqua, salate, pepate, coprite la pentola e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti finché fave e piselli saranno teneri ma non scotti. Versate 1,5 litri d'acqua bollente e unite la pasta. Mescolate spesso per non far attaccare. Quando la pasta sarà al dente, sgusciate un uovo alla volta e fatelo scivolare nella zuppa. Continuate la cottura finché le uova si addensano. Spegnete il fuoco e aggiungere le formagelle. Lasciate la zuppa riposare per alcuni minuti prima di suddividerla nei piatti con un uovo e una formaggella a persona.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **440 cal/porzione**









A sinistra e sopra, due locali de La Valletta, contraddistinti dallo stile elegante della capitale maltese.



Sopra, Victoria, a Gozo, vista dall'antica cittadella, con la svettante cupola rossa della Basilica di San Giorgio. A destra, le particolari erosioni della costa.

> segue da pag. 65

Il magnifico impasto della capitale

Ogni dominazione, naturalmente, ha lasciato tracce. La lingua maltese, per esempio, è un mix di arabo, inglese e siciliano. L'architettura è il risultato di secoli di sovrapposizioni: ci sono i templi megalitici e le catacombe paleocristiane, le basiliche medievali e le cattedrali barocche, le chiese neogotiche e i palazzi rococò, i gallarija (colorati balconi arabeggianti) e le linee contemporanee del nuovo Parlamento di La Valletta, griffato Renzo Piano. Cominciamo da qui: nella città costruita dai Cavalieri, difesa da poderose fortificazioni e impreziosita da nobili palazzi, un reticolo di strade portano alla Cattedrale di San Giovanni. Sobria all'esterno, ma luccicante all'interno di ori, argenti e marmi colorati, è affollata di quadri e affreschi, tra cui due famosi quadri del Caravaggio (una Decollazione di San Giovanni e un San Gerolamo). Tutt'intorno, le sontuose dimore che ospitavano i Cavalieri: l'Auberge de Castille (ora sede del Primo Ministro), l'Auberge d'Italie, l'Auberge de Provence (che ospita il Museo Archeologico). In un continuo saliscendi, si percorrono vicoli che all'improvviso si spalancano su ritagli di mare, muraglioni, bottegucce e chiesone. Prima di lasciarsi alle spalle La Valletta, sosta al belvedere dei Giardini Barrakka con vista a quattro stelle sul porto e sulle Tre Città (suggestivi sobborghi della capitale). Ogni giorno alle 12 e alle 16, i cannoni della Saluting Battery segnano l'ora sparando a salve. Altro mare e altro azzurro a Marsaxlokk, borgo marinaro famoso per i luzzu, le barche dei pescatori con grandi occhi portafortuna, l'affollatissimo mercato di pesce (ogni domenica) e per i ristorantini sulla baia.

> segue a pag. 68

> *segue da pag. 67*

Un arcipelago, tante bellezze

Ancora Storia a Mdina, per tutti "la città silenziosa". Residenza delle famiglie nobili dell'isola, ha imponenti palazzi e la Cattedrale di San Paolo, da scoprire insieme a Palazzo Falson, oggi museo con pezzi di argenteria, tappeti, mobili, libri e quadri preziosi. Anche se il bello di una sosta a Mdina sono soprattutto i suoi vicoli nel colore caldo del calcare maltese, decorati, in ordinato disordine, da grappoli di buganvillee. Per stupirsi davanti agli spettacoli naturali si prosegue verso la costa occidentale, fino alle Dingli Cliff, falesie alte più di 200 metri che strapiombano sul mare, verso la Madalena Chapel, una chiesina che promette grandi tramonti e verso



MELANZANE E CIPOLLA CON ERBE (Brungiel u Basal Mixwi) CHEF GEORGE BORG

PER 4 PERSONE
1 melanzana – 1 cipolla piccola - 5 foglie di basilico – un ciuffo di mentuccia - 3 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale marino - pepe in grani

● **1** Lavate la melanzana e foratela in diversi punti con una forchetta. Mettetela in una teglia rivestita di carta da forno insieme alla cipolla ben lavata, intera e con la buccia e fate cuocere entrambe a 200° per 45-60 minuti finché la melanzana risulterà molto morbida.
● **2** Sfornate e lasciate riposare per 15 minuti, quindi con un cucchiaio scavate la polpa della melanzana e raccoglietela in una terrina. Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine e unitela alla melanzana. Cospargete con le foglie di basilico sminuzzate, le foglie della mentuccia e gli spicchi d'aglio sbucciati e finemente tritati. Condite con un cucchiaino di sale marino, pepe macinato e olio.
● **3** Lasciate marinare per mezz'ora e servite accompagnando, se vi piace, con pane fresco e croccante. Potete arricchire il piatto base con 50 g di pinoli, un pizzico di peperoncino e uno di coriandolo oppure con un cucchiaio di succo di limone e 50 g di formaggio stagionato pepato a scaglie.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 60 minuti** ● **770 cal/porzione**







Sopra e a destra, due scorci dell'elegante Mdina, ex capitale maltese. A sinistra, le saline di Qbajjar, a Gozo.





Qui sopra, il lungomare di Marsaxlokk, a Malta, un villaggio di pescatori colorato dalle tipiche imbarcazioni dalla prua dipinta con "occhi portafortuna". A sinistra, la Baia di Dwejra a Gozo.

la Blue Grotto, un grande arco naturale di roccia dove si può entrare solo in barca. Da qui raggiungere Tarxien e i suoi templi megalitici è questione di minuti. Particolari i loro intagli, che vanno dagli animali domestici fino a misteriose spirali. Anche Gozo, più tranquilla e appartata della sorella maggiore, è da scoprire: lasciate alle spalle le fortificazione della Cittadella a Victoria, si va alla scoperta di baie e spiagge, dove, dice la leggenda, la ninfa Calypso ammaliò Ulisse: Ramla Bay, dalla sabbia color rosso mattone, la baia del Blue Hole sorvegliato fino all'anno scorso dalla Finestra Azzurra (l'arco naturale di roccia è crollato per una violenta mareggiata) e poi le saline di Marsalforn e le scogliere coralline di Wied il-Ghasri, la Cala di San Blas e le spiagge silenziose e isolate di Hondoq ir-Rummien.

A tavola con tante eredità

E in cucina? Anche tra i fornelli si ritrova il mix delle tradizioni gastronomiche dei conquistadores che hanno raggiunto le isole. È quasi scontato che alla base dei piatti tradizionali del piccolo arcipelago ci siano le influenze più diverse. Mediorientale è la bigilla, crema di legumi e aglio che ricorda le mousse libanesi. La vicinanza della Sicilia e la dominazione araba hanno fatto nascere la Fritturi Tal-Qargha Hamra a base di melanzane fritte ed erbe fresche. Dall'attitudine per la pesca ecco piatti semplicissimi come la tal-Lampuki, la torta salata di lampuga e l'aljotta, una zuppa di pesce con riso. L'allevamento di capre sulle isole dà, poi, quei formaggi che entrano nella composizione dei golosi ravjul e della qassatat, un fagottino di pasta frolla con ripieno di ricotta e piselli.



I borghi dei pittori

ALLA SCOPERTA DI CAPOLAVORI ARTISTICI TRA BOSCHI, MARE E CITTÀ DEL TARTUFO

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi

Fuori dai circuiti museali nelle grandi città, sono innumerevoli le mete che valgono il viaggio per gli appassionati d'arte contemporanea. Che si tratti di cittadine di per sé già ricche di testimonianze artistiche o di borghi rurali, sono comunque luoghi la cui identità è legata a giganti della pittura che qui sono nati, oppure vi hanno trovato ispirazione, e che vi hanno lasciato importanti testimonianze del loro lavoro. Come Arcumeggia, frazioncina di Casalzuigno, nell'entroterra orientale del lago Maggiore, nota per essere il primo "paese dipinto" d'Italia. Alla fine degli anni '50, per contrastarne lo spopolamento migratorio e rilanciarla come polo artistico e turistico, i maggiori Maestri italiani del Novecento vennero chiamati per affrescare le case del paese. Remo Brindisi, Aligi Sassu, Giuseppe Migneco e altri autori realizzarono nel tempo una galleria a cielo aperto. Si cammina tra vicoli acciottolati per ammirare gli affreschi, per poi immersi nella natura dei boschi della Valcuvia, adatta a escursioni a piedi o in mountain bike.

> segue a pag. 72

Si ringrazia Francesca Buzzetti di FB Lab per tutte le cornici presenti nel servizio. In questa pagina piatto Jars. Nelle pagine seguenti, ciotola della collezione Icio di Nuova Triade; piatto Asa Selection. Indirizzi a pag. 6



Carne murata

pag. 73







Da sinistra, gli affreschi di Arcumeggia, “paese dipinto” (Varese); *Nella stanza le donne vanno e vengono*, tela di Renato Guttuso nel museo a lui dedicato, a Bagheria (Palermo); Città di Castello (Perugia), dove la Fondazione Burri conserva l’opera completa dell’artista.



Lavarello in carpione

> *segue da pag. 70*

I boschi dell'Alta Valle del Tevere, nella verde Umbria, vengono invece percorsi dai cercatori di tartufi. Non è solo per il pregiato tubero che è famosa Città di Castello, centro principale della valle, ma anche per essere la città natale di Alberto Burri (1915- 95), protagonista nel panorama europeo dell'informale. Nella sua città istituì una fondazione cedendo 32 opere, primo nucleo di una collezione che ha continuato ad espandersi con successive donazioni. Oggi a palazzo Albizzini sono esposti 130 lavori, agli ex Seccatoi del tabacco – magnifico esempio di recupero di archeologia industriale – altrettanti, tra cicli pittorici e sculture monumentali. A questi, l'anno passato si è aggiunta tutta l'opera grafica del Maestro, mentre nel marzo scorso è stata inaugurata la sezione multimediale. Un altro protagonista del Novecento, Renato Guttuso (1911-87), fu sempre ispirato dai colori e dalle atmosfere della sua Sicilia e lasciò in donazione alcune opere alla sua città natale, Bagheria. Antica meta estiva dell'aristocrazia palermitana, la cittadina, sul mare e a una manciata di chilometri dal capoluogo, conserva una miriade di ville settecentesche, di grande armonia e bellezza. Una di queste, villa Cattolica, custodisce al primo piano una raccolta di tele dell'artista, tra cui *Nella stanza le donne vanno e vengono* sua ultima, incompiuta opera, insieme a sculture, dipinti e disegni di altri artisti, provenienti dalla sua collezione privata.

CARNE MURATA (BAGHERIA)

PER 4 PERSONE
400 g di polpa di vitello a fette sottili - 400 g di pomodori a grappolo - 400 g di patate - 1 cipolla bionda - 1 mazzetto di basilico - 1 rametto di origano secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Scottate i pomodori in acqua in ebollizione per 30 secondi, scolateli e pelateli. Tagliateli a metà, eliminate i semi e riducete la polpa a tocchetti. Sbucciate e tritate fine la cipolla. Pelate le patate, lavatele, affettatele allo spessore di circa 3 mm e, man mano che sono pronte, mettetele in una ciotola d'acqua fredda.
● **2** Ungete d'olio una padella dai bordi alti, disponete sul fondo uno strato di fettine di carne e insaporitele con una macinata di pepe e una presa di sale. Coprite alternando a strati la cipolla, le patate e i pomodori, cospargendoli con le erbe aromatiche spezzettate, un pizzico di sale e l'origano sbriciolato; proseguite fino ad esaurire gli ingredienti.
● **3** Ponete la padella su fiamma bassa, copritela e cuocete per circa 30 minuti unendo, se necessario, pochissima acqua calda. Cospargete con foglie di basilico e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **320 cal/porzione**



Patalocco alle erbe

PATALOCCO ALLE ERBE (CITTÀ DI CASTELLO)

PER 4 PERSONE
200 g di farina 00 - 2 uova - 1 mazzetto di prezzemolo - 3 rametti di menta - 1 rametto di rosmarino - 3 foglie di salvia - 2 rametti di maggiorana - 1 cucchiaino di lievito istantaneo - olio di arachide - sale - pepe

● **1** Lavate le erbe aromatiche, asciugatele e tritatele fini. Setacciate la farina con il lievito, facendola cadere direttamente in una ciotola; salate, pepe e unite le erbe.
● **2** Sgusciate le uova e sbattetele in una ciotola con 1 dl d'acqua fredda. Versate il composto sulla farina e amalgamate gli ingredienti, mescolando. Coprite la ciotola e lasciate riposare per 20 minuti.
● **3** Scaldate abbondante olio in una pentola per friggere, unite l'impasto a 3-4 cucchiaiate alla volta e friggete per circa 1 minuto, fino a ottenere tante palline dorate. Scolatele su carta per fritti e servitele calde.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **350 cal/porzione**

LAVARELLO IN CARPIONE (ARCUMEGGIA/LAGO MAGGIORE)

PER 4 PERSONE
4 lavarelli puliti e sfilettati - 1 mazzo di erbette - 1 cipolla bionda - 2 carote - 1 costa di sedano - 2 dl di vino bianco secco - 2 dl di aceto di vino bianco - 100 g di farina - mezzo cucchiaino di semi di senape - 1 chiodo di garofano - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle sottili. Pulite il sedano e riducetelo a tocchetti. Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchietti. Mondate le erbette, tagliatele a striscioline e lavatele.
● **2** Scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola, unite la cipolla, le carote, il sedano, i semi di senape, il chiodo di garofano e lasciate soffriggere per 2 minuti. Versate il vino e l'aceto e proseguite la cottura su fiamma moderata per 15 minuti. Unite le erbette, cuocetele per 1 minuto e spegnete.
● **3** Infarinate i filetti di lavarello e friggeteli in un'ampia padella con 5-6 cucchiai d'olio caldo, 2 minuti per lato. Scolateli su carta da cucina e trasferiteli in una ciotola. Versatevi sopra il carpione preparato e lasciate insaporire per 24 ore in frigorifero prima di servire a temperatura ambiente.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **310 cal/porzione**

PER INFORMAZIONI

Arcumeggia (Varese)
Proloco: www.arcumeggia.it

Fondazione Burri (Città di Castello, Pg)
www.fondazioneburri.org

Museo Guttuso-Villa Cattolica (Bagheria, Pa)
www.museoguttuso.com

lunch a bordo piscina

GOLOSO, FRESCO, INFORMALE. UN PRANZO AD ALTO TENORE DI FRUTTA E VERDURA IN CUI TRIONFANO L'ESTATE E LA VOGLIA DI STARE INSIEME

a cura e testo di Cristiana Cassé, servizio di Deborah Piana Agostinetti, foto Studio FR3, ricette di Livia Sala, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Tagliere in ceramica Lene Bjerre. Sotto, tagliere in ceramica Paira, ciotole Serax e Lene Bjerre. Indirizzi a pagina 6



Bagel farciti,
pag. 80



TRIS DI SALSE PER CRUDITÉ

Frullate brevemente 100 g di feta con 4 cucchiai di acqua e 1 di olio, la scorza grattugiata di 1/2 limone, qualche foglia di menta e pepe e il ciuffo di menta. Quindi miscelate il tutto con 50 g di panna acida e ancora poca acqua, se necessario.
Lavorate a crema 40 g di burro di arachidi con 1 cucchiaio di salsa di soia, 10 gocce di tabasco, 1/2 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato e una presa di curcuma. Unite 125 di yogurt, diluite con poca acqua e salate.
Amalgamate 60 g di salsa tahina con 1/2 spicchio d'aglio spremuto, 1 cucchiaio di miele, il succo di 1 lime, 1/2 cucchiaio di erbe tritate (finocchietto, basilico, dragoncello, timo), sale e pepe. Diluite con poca acqua, se necessario.
Servite le tre salse con un vassoio di ortaggi a fette e frutti (pere, mele, uva).

Senza scarpe, senza sedia, senza un ordine preciso. Un pranzo a bordo piscina è chic quanto più è confidenziale, con buona pace del bon ton, che è in vacanza pure lui. Gli ingredienti, visto che la colonnina al mercurio è over the top, sono vere riserve d'acqua e vitamine: verdure e frutti in tutte le declinazioni possibili. Per esempio, un trionfo di crudité da intingere in una teoria di irresistibili salsine: alla feta, allo zenzero, alle erbe, con piccoli tocchi fusion come l'aggiunta di salsa tahina o burro di arachidi. Sempre in tema, i grandi bagel ai semi farciti con zucchine, fichi, peperoni e avocado, con la gentile partecipazione di golosi formaggi, dalla mozzarella fiordilatte al gorgonzola alla goccia.

> segue a pag. 76





MANGO DAIQUIRI
Montate parzialmente 150 ml di panna fresca con 150 ml di latte di cocco ed 1 cucchiaino di zucchero semolato. Ricavate la polpa di 3 manghi maturi, tagliatela a tocchetti e frullatela con 18 cubetti di ghiaccio. Aggiungete 135 g di zucchero di canna finissimo e 225 ml di succo di lime e azionate l'apparecchio fino a ottenere una purea perfettamente liscia. Unite 360 ml di rum bianco e frullate ancora per qualche istante. Versate in 6 bicchieri ghiacciati e completate con la panna al cocco versandola a filo in modo che resti in superficie.
Per 6-8 persone





> segue da pag. 75

Frutta anche nel mango daiquiri di benvenuto che, preparato in abbondanza, non mancherà di condurre alla parte core del pranzo con le idee debitamente confuse. A questo punto, se il sole è leone, si può proseguire a tavola all'ombra di una pergola e accogliere la spettacolare pastasciutta fredda di corzetti, ovvero dischetti di pasta all'uovo con le facce decorate a rilievo, vanto della tradizione ligure: a piacere, possono essere sostituiti con altri formati, anche non all'uovo, ma possibilmente piatti. Sono conditi con un sugo indimenticabile a base di melanzane al forno, pomodorini crudi e gamberoni appena scottati in acqua; il tutto con una punta di piccantino.

> segue a pag. 78



Piatto azzurro Asa, piatti azzurri decorati Zazzle. bicchieri Bitossi Home. Nella pagina accanto, foto daiquiri: bicchieri Bitossi Home, piatti Easy Life; foto tavola: runner, tovagliette tonde, piatti e ciotole Serax, scatola in bambù, brocca nera e portacandela Lene Bjerrre. Indirizzi a pagina 6

Pasta fredda con gamberi piccanti e verdure,
pag. 80

BERE GIUSTO

Inauguriamo il pranzo con una effervescente Malvasia delle Colline Reggiane a fermentazione naturale in bottiglia: la sua rotondità regge la croccante espressione delle crudità, mentre il lieve retrogusto amaricante armonizza la dolcezza di fondo dei bagel. Sulla piccante sapidità della pasta e sulla fibra delicata del carpaccio spendiamo invece la freschezza di un Vermentino dei Colli di Luni. La torta merita la luce e il calore dello Sciacchetrà, il vino dolce delle Cinque Terre ottenuto da grappoli appassiti.



Pensate a una mise en place disinvolta con tocchi creativi. Taglieri rustici, cestini di erbe qua e là e, colpo di scena, la frutta che galleggia sull'acqua



Piatti di carta Zazzle, ciotole Asa, posate Bitossi Home, tovaglioli in lino Society. In basso a sinistra, piatto ovale e canovaccio con foglie Lene Bjerre, ciotole Asa, posate Bitossi Home. Indirizzi a pagina 6



Carpaccio di polpo con cipolle all'agro, pag. 80

> *segue da pag. 76*

A seguire, il carpaccio di polpo che, presentato in sottili fette mosaicate, è un vero capolavoro di mare. Il bello è che realizzare questa piccola opera d'arte è semplicissino, basta comprimere il mollusco bollito in una bottiglia di plastica debitamente tagliata e farlo raffreddare in frigo; il giorno dopo il miracolo sarà compiuto. Con vantaggi non solo estetici, ma anche gustativi: tagliato così sottilmente, il polpo è più morbido e nettamente più piacevole. Completano il piatto le cipolle caramellate all'aceto con pinoli e origano, una chiccca da segnare nelle ricette di famiglia: sono spendibili anche per grigliate di carne, sui crostoni caldi con feta a cubetti e olive, per condire la pasta, sul risotto alla pamigiana, nei panini alla salsiccia. Per finire, la frutta diventa un gioco se servita in cestini galleggianti (c'è un materassino nascosto sotto) da rincorrere lungo i bordi della piscina. Poi vengono i tuffi, il caffè, i tuffi di nuovo e... l'atteso dessert (lo trovate nella prossima pagina): una torta alle albicocche farcita con una crema di pistacchi pazzesca, di non quelle che non te le dimentichi più.


SOLVAY®
BICARBONATO
DI SODIO PURISSIMO
in MICROGRANULI
Ideale per
Frutta &
Verdura
400g ℮



BAGEL FARCITI

PER 6 PERSONE
4 bagel ai semi di 15 cm di diametro - 1 tuorlo sodo - 60 g di crescenza - 2 bocconcini di fiordilatte - 80 g di gorgonzola - 80 g di formaggio fresco di capra - 2 piccole zucchine - 1/2 peperone giallo - 1/2 peperone rosso - 2 fichi sodi - 1/2 avocado - 30 g di nocciole - 2 ravanelli - 2 rametti di timo - 1 cucchiaino di zucchero di canna - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero e pepe rosa

● **1** Lavate e pulite tutte le verdure. Affettate le zucchine a nastro con una mandolina o un pelapatate, conditele con olio, sale, pepe e un po' di timo e fatele marinare al fresco per mezz'ora.
● **2** Intanto, tagliate i peperoni a striscioline e rosolateli in padella con olio, sale e pepe finché saranno teneri. Tenete da parte qualche strisciolina di peperone rosso, tritate le rimanenti e mescolatele con il tuorlo sodo sbriciolato e la crescenza. Sciacquate i fichi, tagliateli a fette e sistematele su una placca foderata con carta da forno. Cospargetele con lo zucchero di canna e fatele caramellare sotto il grill del forno ben caldo per 2 minuti.
● **3** Tagliate a metà i bagel nel senso della larghezza e tostateli per pochi istanti sotto il grill del forno con la parte tagliata verso l'alto. Spalmate i primo bagel con il gorgonzola e guarnitelo con le zucchine marinate. Spalmate il secondo bagel con il composto di peperoni e crescenza e guarnitelo con i filetti di peperoni rossi tenuti da parte. Farcite il terzo bagel con i fichi, alternandoli ai bocconcini di fiordilatte affettati e condite con un filo di olio, sale e pepe rosa pestato. Spalmate il quarto bagel con il formaggio di capra, guarnitelo con l'avocado a fettine, le nocciole pestate e i ravanelli a fettine e condite con olio, sale e pepe. Tagliate ogni bagel in 6 spicchi e servite.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti**
● **Cottura 15 minuti**
● **350 cal/porzione**



PASTA FREDDA CON GAMBERI PICCANTI E VERDURE

PER 6 PERSONE
480 g di corzetti liguri (o altra pasta corta e piatta) - 36 gamberoni - 300 g di pomodorini colorati - 2 piccole melanzane - 1/2 peperoncino fresco - 1 mazzetto di timo - 2 ciuffi di basilico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciacquate i pomodorini, tagliateli a spicchietti, conditeli con olio, sale e pepe e teneteli da parte. Tuffate i gamberoni in acqua in ebollizione per 2 minuti, scolateli quando cambiano colore e sgusciateli. Conditeli con olio, il peperoncino sminuzzato e un po' di basilico spezzettato e teneteli da parte.
● **2** Lavate le melanzane, pulitele, riducetele a cubettini e conditele con olio, sale e pepe e una manciatina di foglioline di timo. Disponetele su una placca foderata con un foglio di carta da forno e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti. Lasciate raffreddare.
● **3** Lessate la pasta al dente, scolatela e conditela con i pomodorini (e il loro sughetto), le melanzane e i gamberi. Completate con qualche foglia di basilico spezzettata. Servite freddo.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 35 minuti**
● **330 cal/porzione**



CARPACCIO DI POLPO CON CIPOLLE ALL'AGRO

PER 6 PERSONE
2 kg di polpo - 6 cipolle rosse - 60 g di pinoli - 1 pezzetto di scorza di limone - 1 mazzetto di origano fresco - 1 foglia di alloro - 2 bacche di ginepro - 50 ml di aceto rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i polpi e immergeteli in abbondante acqua in ebollizione. Unite un pizzico di sale, l'alloro, il ginepro e la scorza di limone, fate sobbollire per 1 ora e poi lasciate intiepidire nell'acqua.
● **2** Praticate dei forellini sul fondo di una bottiglia di plastica e tagliate la parte superiore dove si stringe. Comprimete all'interno della bottiglia i polpi tagliati a pezzetti e richiudete la bottiglia schiacciando il bordo sul contenuto. Serrate il tutto con elastici e mettete in frigo per 24 ore.
● **3** Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette e rosolatele in padella con olio, sale e pepe. Quando saranno morbide, sfumatele con l'aceto e fate restringere un po' il fondo di cottura. Tostate i pinoli in un padellino e uniteli alle cipolle con una manciatina di foglioline di origano. Tagliate la bottiglia nel senso della lunghezza, estraete il rotolo di polpo e tagliatelo a fette sottili. Sistemate il carpaccio su un piatto da portata e guarnitelo con le cipolle all'agro.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora e 20 minuti**
● **320 cal/porzione**

TORTA AI PISTACCHI E ALBICOCCHE

PER 12 PERSONE
300 g di farina - 300 g di burro - 150 g di zucchero semolato - 90 g di zucchero a velo - 8 albicocche - 3 uova medie - 2 tuorli - 250 g di pistacchi sgusciati e pelati - 1 cucchiaio di granella di pistacchi - 1 limone non trattato - sale

● **1** Mettete nel mixer 250 g farina con 150 g di burro freddo a pezzetti, lo zucchero a velo, un pizzico di scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto a briciole finissime. Quindi unite i 2 tuorli e lavorate ancora un po'. Trasferite il composto sul piano di lavoro e lavoratelo brevemente a mano per ottenere una palla liscia. Appiattitela un po', avvolgetela con pellicola per alimenti senza PVC e lasciate riposare in frigo per 1 ora.
● **2** Tritate i pistacchi con 2 cucchiai di zucchero fino a ridurli in farina. Lavorate il burro rimasto a crema e incorporate lo zucchero restante montando il tutto con le fruste. Aggiungete le uova, uno alla volta e continuando a montare, e infine unite un pizzico di scorza di limone grattugiata, i pistacchi e la farina rimasta.
● **3** Riprendete la pasta dal frigo, stendetela su un piano infarinato e trasferitela in uno stampo per crostata di 26 cm di diametro foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Bucherellate il fondo con una forchetta, rifilate i bordi e riempite con la crema ai pistacchi. Lavate le albicocche, tagliatele a spicchietti e sistematele a raggiera sulla crema affondandole un po'. Cuocete la torta in forno caldo a 180° per 45 minuti. Lasciate raffreddare prima di sformare, completate con la granella di pistacchi e servite.

FACILE
● **Preparazione 45 minuti + riposo**
● **Cottura 45 minuti**
● **330 cal/porzione**



Piatto artigianale in ceramica Serax. Indirizzi a pagina 6

Il prato in bottiglia

BIRRA E FIORI SI INCONTRANO E REGALANO UNA NOTA DI COLORE E FRESCHEZZA ALLA TAVOLA D'ESTATE

a cura della redazione, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni





PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

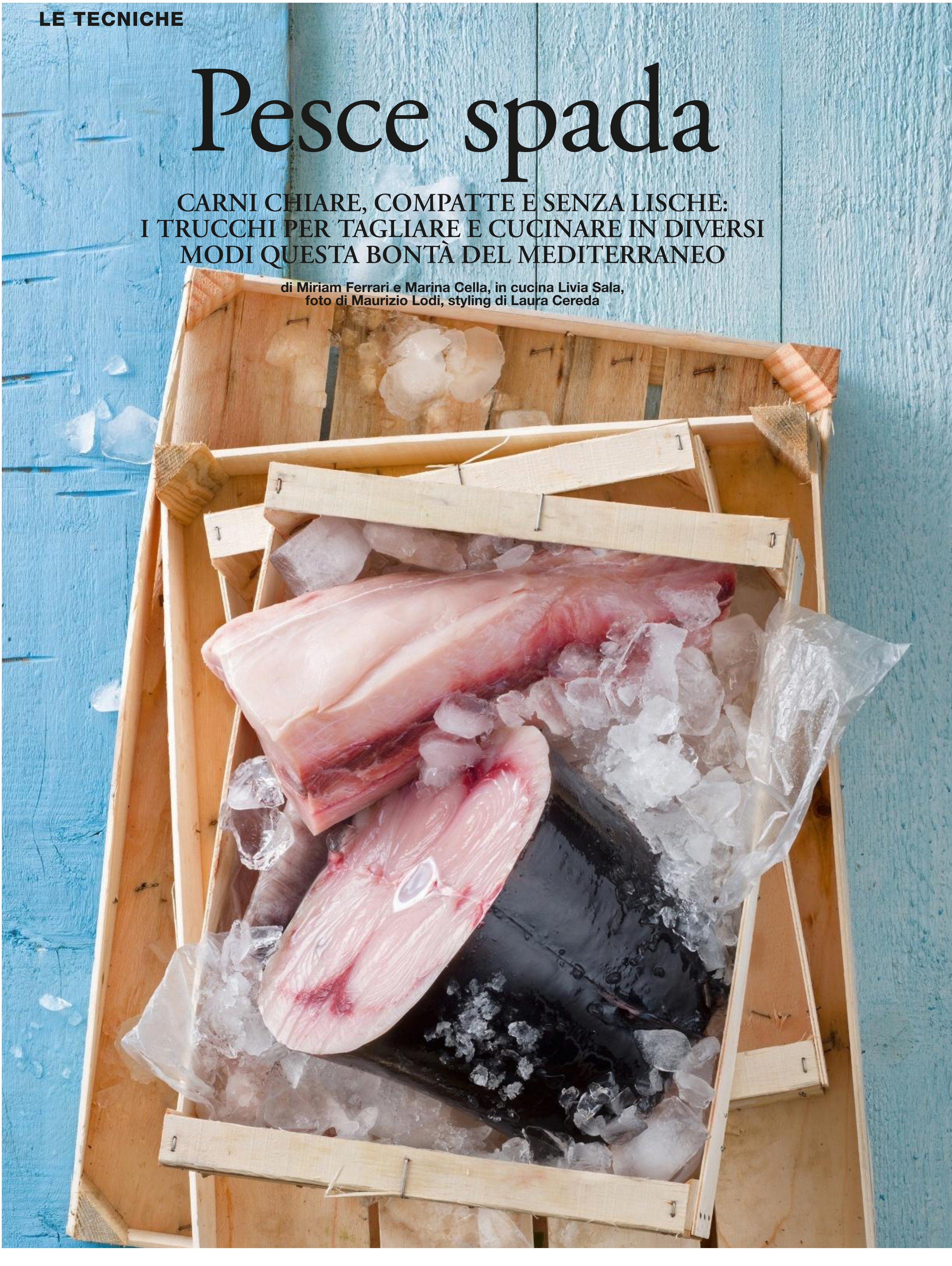
OCCORRENTE
bottigliette di birra di colore scuro di dimensioni e forme diverse (gerbere, margherite, roselline o anche fiori di campo) - 1 o più rotoli di spago grosso anche di colori diversi - un mazzo di fiori misti

● **1** Sciacquate bene le bottiglie e coprite parte delle etichette e dei collari con più giri di spago neutro o colorato (se le bottiglie hanno un decoro in rilievo, potete anche evitare di coprirle).
● **2** Riempite le bottiglie di acqua fresca e in ognuna mettete qualche fiore, facendo in modo da alternare colori, altezze e forme. Accostate le bottiglie così da creare un effetto armonioso, tenendo sullo sfondo quelle più alte. Potete sistemare la composizione su un ripiano o utilizzarlo come centrotavola.

Pesce spada

CARNI CHIARE, COMPATTE E SENZA LISCHE: I TRUCCHI PER TAGLIARE E CUCINARE IN DIVERSI MODI QUESTA BONTÀ DEL MEDITERRANEO

di Miriam Ferrari e Marina Cella, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





1



2



3

AL FORNO O IN PADELLA
A seconda della parte e del taglio, potete cucinare lo spada in modi diversi.

- **1** Per cotture al forno per 3-4 persone, utilizzate una “ruota”, grossa fetta rotonda spessa 5-6 cm, ricavata da un grande trancio.
- **2** Riducendo invece un mezzo trancio a fette meno spesse (2 cm), avrete porzioni più piccole, da cucinare intere o a metà.
- **3** Prima di cuocerle, private ogni fetta della pelle nera.

INVOLTINI O TASCHE

- **1** Se volete preparare gli involtini, tagliate a metà longitudinalmente un mezzo trancio spellato e riducetelo a fettine spesse circa 1 cm.
- **2** Spianate delicatamente le fettine con un batticarne, frapponendo un foglio di carta da forno, e farcite.
- **3** Per le scaloppe ripiene, tagliate un filetto di spada spellato a fette alte 3-4 cm e incidetele nello spessore formando una tasca.



1



2



3



1



2



3

CARPACCI E TARTARE

- **1** Entrambi i piatti vanno abbattutti, passando in freezer per 24 ore un filetto spellato e inserito in un sacchetto apposito.
- **2** Preparate il carpaccio tagliando il filetto ancora congelato a fettine sottili, con un coltello molto affilato o con l’affettatrice.
- **3** Per la tartare tagliatelo a cubettini. Mettete il pesce in frigo, su un piatto coperto con la pellicola, per terminare lo scongelamento.


1


2

CARPACCIO CON TIMBALLO DI VERDURINE

● **1** Preparate 12 fettine di carpaccio di spada. Pulite e tagliate a dadini 1 zucchina, 1 carota novella, 1 peperone rosso, 2 cipollotti e 1 cuore di sedano bianco; raccoglieteli in una terrina, mescolateli, conditeli con un filo d'olio, qualche goccia di aceto balsamico, sale e pepe e fateli insaporire al fresco per circa un'ora. Trasferite il mix in 4 stampini, premendo bene con un cucchiaio. ● **2** Distribuite le fettine di carpaccio sui piatti, conditele con un filo d'olio e una macinata di pepe bianco, sformate accanto a ogni porzione i timballini e servite come antipasto.

INVOLTINI CON RISO ALL'ARANCIA

● **1** Mescolate 3 cucchiai di pangrattato, 1 di pecorino grattugiato e 1 di pinoli con un trito di prezzemolo e scorza d'arancia; stendete il composto su 8 fettine di spada, arrotolatele e fermatele con uno stecchino. ● **2** Rosolate 150 g di spada a dadini con 2 cucchiai d'olio, unite 280 g di riso, sfumate con 1/2 bicchiere di succo d'arancia e continuate la cottura versando il brodo bollente (18 minuti circa); alla fine spolverizzate con scorza d'arancia grattugiata. Rosolate con poco olio gli involtini, spruzzateli con vino bianco, pepate e cuocete per 5 minuti; salate. Serviteli con il riso.


1


2


1


2

RUOTA INCARTATA AL FORNO

● **1** Sistemate una ruota di pesce spada di circa 1 kg su un foglio di carta da forno, praticatevi qua e là piccole incisioni e infilatevi una punta di aglio, un ciuffetto di rosmarino e un filettino di scorza di limone non trattato. ● **2** Cospargete il pesce con un trito di aglio, rosmarino e peperoncino, distribuite tutt'attorno dei mezzi pomodorini e una manciata di olive taggiasche; condite con un filo di olio, coprite con un secondo foglio di carta da forno, sigillate accartocciando i bordi e infornate a 180° per 35-40 minuti. Eliminate il foglio superiore, salate leggermente il pesce e servitelo con i pomodorini e le olive.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

PRELIBATEZZE DALLE UOVA

Benché la BOTTARGA più nota sia quella di muggine (cefalo) o di tonno, anche dal pesce spada si ricava questa prelibatezza. Di colore marroncino e sapore intenso, è ottima per regalare un tocco sapido a tanti piatti: tagliata a fettine sottilissime alla pasta, i carpacci e le insalate; grattugiata sui crostini o nel burro. La bottarga di spada si trova soprattutto in Sicilia, dove viene preparata in modo tradizionale con le uova del pesce, che vengono estratte, lavate, messe sotto sale ed essiccate. In genere ha forma di parallelepipedo e viene venduta sotto vuoto. Un'altra specialità poco nota sono le UOVA DI SPADA: in Sicilia si trovano anche fresche con la sacca intera ma sono più pratiche sott'olio in vasetto pronte all'uso. Il colore è chiaro, il gusto delicato e sono deliziose per condire la pasta, come gli spaghetti con i pomodorini. Sono un piatto povero, che in origine mangiavano i pescatori insieme ad altre parti "meno nobili" del pesce.

NEL PROSSIMO NUMERO: IL TONNO



massimosanna



Zafferano con spaghetti



...oppure con riso, carne, pesce, uova,
verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su **WWW.3CUOCHI.IT**

ZAFFERANO 3 CUOCHI

CONDISCILO COME TI PARE

Cozze di Scardovari

PRELIBATEZZA DEL DELTA POLESANO, SONO TENERE, POLPOSE, DAL GUSTO MOLTO TENUE E NON SALATO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi
Si ringrazia il Consorzio Pescatori del Polesine per la fornitura delle cozze

Sono sette i rami del "grande fiume" che formano il Delta del Po, uno dei parchi naturalistici più preziosi d'Italia. È in questa oasi sospesa di acque e terra, tra i rami del Po di Tolle e quello di Gnocca, che viene allevata la cozza di Scardovari (RO), unico mollusco italiano ad avere ottenuto la Dop. Frutto prezioso del Polesine, distrutto dalle alluvioni a metà del '900, il mitile cresce proprio in un'insenatura formatasi in seguito alle piene del 1966: la Sacca di Scardovari, che comunica con il mare attraverso una bocca lagunare.

> *segue a pag. 90*



> *segue da pag. 89*

In quegli anni si incominciò a sperimentare l'allevamento dei mitili in piccoli vivai interni alla costa e oggi il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine è al primo posto nella molluschicoltura in Italia, con una produzione di qualità, tutta biologica, che comprende anche le vongole veraci. La più pregiata è la cozza Dop, di gusto molto delicato, allevata solo all'interno della Sacca (gli impianti off shore non rientrano nel disciplinare), in condizioni ambientali uniche e con metodi di crescita e lavorazione ancora in gran parte manuali. Dalla raccolta dei semi dei mitili (la fecondazione avviene esternamente nell'acqua) al trasferimento nelle reti, poi immerse in acqua sostenute da pali e periodicamente rinnovate, dove le cozze crescendo si agganciano con il bisso; fino al trasporto agli impianti di depurazione con acqua della Sacca purificata, alla cernita e al confezionamento in retine sigillate e marchiate.

Piatti del Delta polesano

L'ambiente è fondamentale per il gusto particolarmente tenue della cozza e la tenerezza delle sue carni. La mescolanza delle acque dolci del Po con quelle marine riduce molto la salinità e quindi la sapidità dei mitili. La bassa profondità dei fondali, con temperature più alte rispetto al mare, e la buona ossigenazione dovuta alle correnti e alle maree, favoriscono la produzione di plancton e altre particelle organiche e la crescita rapida delle cozze. Il mollusco è polposo e pieno, con la parte edibile che supera il 25% del totale; le carni sono molto "morbide e fondenti" (come dice il disciplinare), ricche di acidi grassi. Tra le ricette tipiche le cozze alla polesana, con olio, aglio, vino bianco, limone e prezzemolo, ne esaltano il sapore peculiare. Il ragù di cozze al pomodoro è una preparazione molto diffusa del basso Polesine, utilizzata per condire pasta e riso, insaporire crostoni di pane o di polenta, farcire cannelloni e crespelle o pasticci di pesce. I molluschi e altri frutti di mare arricchiscono il risotto con il riso del Delta del Po Igp, altra eccellenza della provincia di Rovigo; gli gnocchi al nero di seppia; le zuppe. Da provare infine le cozze gratinate o fritte.

BERE GIUSTO

La tattilità morbida ma non molle delle cozze di Scardovari, che assorbe gli altri ingredienti senza perdere l'unità e la tensione del sapore; il gusto di mare arioso e pulito e il pomodoro che dona densità al ragù si sposano con un bianco dei vicini Colli Euganei, dotato di una spiccata energia e di una stoffa distesa ed elegante.





BIGOLI AL RAGÙ DI COZZE DI SCARDOVARI

PER 4 PERSONE
360 g di bigoli o altra pasta lunga - 1 kg di cozze di Scardovari - 500 ml di salsa di pomodoro - 1 spicchio d'aglio - 1 cipolla - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma dolcissima con un filo d'olio e un pizzico di sale; dovrà diventare trasparente.
● **2** Intanto pulite con cura le cozze e fatele aprire in un grande tegame coperto con l'aglio schiacciato, 3-4 gambi di prezzemolo e un paio di grani di pepe pestati. Sgusciate le cozze e tenetele da parte; filtrate il liquido raccolto sul fondo del recipiente.
● **3** Versate la salsa di pomodoro sul soffritto di cipolla, unite anche il liquido delle cozze e lasciate sobbollire per una ventina di minuti a fiamma dolcissima. Aggiungete le cozze al sugo e fate insaporire ancora per qualche minuto.
● **4** Nel frattempo cuocete i bigoli in abbondante acqua salata, quindi scolateli al dente e rovesciateli nel tegame con il ragù. Mescolate bene, profumate con una manciatina di prezzemolo tritato e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 40 minuti**
● **400 cal/porzione**



www.sanvincenzosalumi.it

E' il momento di fare un viaggio: quello nel sapore dei salumi tipici calabresi. Nell' Altopiano della Sila, tra natura e aria purissima, produciamo specialita' che appartengono alle nostre tradizioni e al nostro territorio. Scegliamo con cura carni di qualita', le prepariamo con un'attenta salagione e le aromatizziamo con i profumi della nostra regione per farvi percorrere il sapore attraverso emozioni uniche. Vi condurremo sulla strada delle nostre origini, fino al cuore del gusto. Buon viaggio.

siamo nei migliori negozi e supermercati

SALE&PEPE SHOPPING
INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IP



HEINEKEN® 0.0
Un'etichetta blu sull'iconica bottiglia di sempre. Zero alcol. Un gusto unico e distintivo e solo 69 calorie. È Heineken® 0.0, la nuova birra analcolica ideale per la pausa pranzo. La ricetta è quella tradizionale che utilizza ingredienti semplici e di qualità: acqua, luppolo, malto d'orzo e l'inimitabile lievito A®.



SALI INTEGRALI GEMMA DI MARE
Naturali, ricchi di oligoelementi, buoni da mangiare e belli da vedere: sono i sali integrali di Gemma di Mare, perfetti in cucina per ricette speciali. I sali marini integrali Gemma di Mare non hanno subito alcun trattamento o raffinazione, ma solo un lavaggio superficiale.



BASSA ACIDITÁ SAGRA
Morbido e vellutato, armonico, sapido, dall'impatto iniziale dolce e con note successive amare e piccanti, l'olio extra vergine Bassa Acidità Sagra è particolarmente versatile, perfetto per l'utilizzo a crudo, ma può essere utilizzato in qualsiasi tipo di cottura.



TOP GOLD CIOCCOLATO BIANCO
Fabbri 1905 lancia una nuova variante della linea dei Top, le salse dolci per gelati e dessert: Top Gold Cioccolato Bianco. Sapore intenso ed un'irresistibile morbidezza, è a base di finissimo cioccolato bianco, privo di glutine, di olio di palma e di coloranti. Ideale per farcire e guarnire i dolci.



SANTHÈ SANT'ANNA
I profumati thè freddi SanThè Sant'Anna, Limone, Pesca e Verde, preparati con vero infuso di thè in Acqua Sant'Anna e succo dei frutti, sono senza glutine, né conservanti, né coloranti. Nella nuova bottiglietta da mezzo litro ergonomica e facile da impugnare, sono ideali da portare sempre con sé.



LINEA TROPICAL BIFIDUS DI SOJASUN
Sojasun amplia la linea Bifidus con Sojasun Tropical Bifidus nei due gusti golosi ananas/maracuja e mango. Dalla consistenza vellutata e cremosa, le due alternative vegetali allo yogurt Tropical Bifidus, sono 100% vegetali, ricche di calcio e fonte di proteine, naturalmente senza lattosio.



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI KOCH
Versatili, facili e veloci da preparare, i tortelloni ripieni di ricotta e spinaci sono realizzati come da tradizione, con farina e uova di prima qualità; vengono poi farciti con ricotta e spinaci freschi ed infine surgelati. Non contengono additivi e conservanti.



FRESCHELLO CIELO E TERRA
Freschello si presenta con una nuova veste ancora più raffinata e riconoscibile che trasmette la leggerezza e la naturalità delle sue referenze e la peculiarità delle tre linee: Vivo, Frizzante e Spumante. Grazie alla gradazione alcolica contenuta è un vino piacevole e adatto ad ogni occasione.



TINY LAVAZZA
Tiny, la nuova macchina per l'espresso Lavazza A Modo Mio, è ultra pop nella forma e semplice da usare, con un solo tasto rivoluziona l'angolo caffè di casa. Tiny è la più compatta delle macchine Lavazza, un oggetto di design che si declina in sei accese tonalità per un caffè a casa buono come quello del bar.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Il migliore dei gelati possibili, a casa e usando strumenti amatoriali: Lydia Capasso, autrice gastronomica e ice-cream fan fin da bambina, ha lavorato con Simone De Feo, gelatiere appassionato e competente, per raccontare in questo libro splendidamente illustrato la loro personale ricerca del "buon gelato", da prepararsi con la classica gelatiera. Su tutto, prevale il sapore: ci sono gusti tradizionali e non, con ricette gastronomiche facili che stupiscono, ridefiniscono il concetto di gelato e aprono a inattese e ghiotte possibilità.

GELATI
di L.Capasso e S.De Feo, Guido Tommasi Ed., a 25 €



"Da golosa qual sono, sono sempre andata alla ricerca del gelato perfetto... proprio come piace a me, cremoso e avvolgente, da realizzare in casa"

Lydia Capasso, introduzione al volume



IN SINTONIA CON L'AMBIENTE

"Grigliate e pic nic", Slow Food Editore, a 9,90 €
"Il favoloso mondo dei picnic", Gribaudo Editore, a 14,90 €

Voglia di sfuggire al caos urbano, di immergersi nella natura, tra grigliate all'aperto e scampagnate? Il primo volume offre 130 ricette tra grandi grigliate di carne, pesce e verdure e tante buone cose da mettere in un cesto. Il secondo libro è un manuale completo per organizzare l'evento perfetto: idee smart, consigli, astuzie, ricette trasportabili.



SALUTE DA BERE

"Acque detox" e Acque di frutta", L'ippocampo Editore, a 7,90 €

Entrambi firmati da Jessie Kanelos Weiner, i volumi propongono, perfette per la stagione calda, ricette golose di bevande rinfrescanti, ricche e salutari. Le acque detox vedono ingredienti semplici, quali frutti, piante e aromi, infusi senza zucchero per ottenere drink vitaminici e idratanti. Profumate con erbe, semi, fiori e/o spezie, le acque di frutta - dette anche agua fresca - sono una vera delizia in caraffa da gustare sotto il solleone o da portare con sé al lavoro.

RACCONTARE IL CUORE DI UN'IMPRESA

"Con il Latte nelle Vene", Capponi Editore, a 15 €
e "I custodi della sorgente" Rubbettino Ed., a 14 €

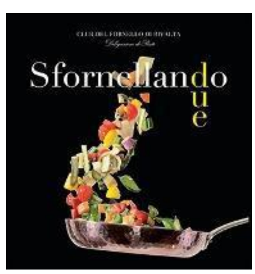
Il primo volume è l'autobiografia di Archimede Sabelli: il fondatore del caseificio Sabelli racconta di un sogno che ha preso forma 100 anni fa, oggi alla quarta generazione. Un viaggio intimo, dove non si parla di fatturato, produzione, mercati, ma di vita, esperienze, emozioni. Il secondo "romanzo d'impresa" mescola fatti, ricordi ed emozioni, intrecciando abilmente la storia dell'acqua Sant'Anna con le vicende personali dell'imprenditore Alberto Bertone.



SFORNELLANDO DUE

Club del Fornello di Rivalta delegazione di Prato, Claudio Martini Editore, a 25 €

Per festeggiare il trentesimo compleanno del Club, le socie hanno deciso di dare alle stampe il loro secondo libro, che raccoglie ben 176 ricette cucinate durante le loro conviviali. Stuzzichini, antipasti, primi, secondi, contorni e dolci: provati e riprovati fino a miscelare gusto e trend, nuovo e antico, i piatti proposti fanno venire l'acquolina in bocca. Info: 3356130800.





Torte senza stampo

IL TRUCCO È NEI GUSCI CROCCANTI DI FROLLA O PASTA SFOGLIA, CHE, ANCHE MEGLIO DI UNA TORTIERA, ACCOLGONO SUCCOSI RIPIENI PREPARATI CON LA FRUTTA ESTIVA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di A. Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling Sara Farina



Piatto rettangolare decorato a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

Gallette alle pesche bianche e more

pag. 102

Nella pagina accanto, vassoio rettangolare in gres in vendita da laRinascente. Indirizzi a pagina 6

GALLETTA BRIOSCIATA ALLO ZUCCHERO E LAMPONI

PER 6 PERSONE
per la pasta briosciata: 170 g di farina - 70 g di zucchero - 10 g di lievito di birra - 130 g di uova - 80 g di burro - 800 ml di panna - sale - 2/3 vaschette di lamponi - zucchero a velo

● **1** Setacciate la farina con 30 g di zucchero e 1,5 cucchiaino di sale nella ciotola dell'impastatrice. Stemperate il lievito di birra in una tazzina di acqua tiepida, versate sopra la farina, aggiungete le uova e iniziate a impastare con la foglia. Aggiungete il burro a temperatura ambiente e lavorate l'impasto per 10 minuti.
● **2** Trasferite l'impasto in un contenitore ermetico di plastica grande abbastanza da farlo lievitare. Fate lievitare a temperatura ambiente per 1 ora circa, quindi chiudete con il coperchio e trasferite l'impasto in frigo per 12 ore. Il giorno dopo togliete l'impasto dal frigo 2 ore prima di utilizzarlo. Stendetelo con le mani infarinate in un disco irregolare su una teglia rotonda foderata con carta da forno. Ripiegate i bordi verso l'interno e pizzicateli in modo da formare un bordo rialzato.
● **3** Montate la panna con una presa di sale, distribuitela sopra la galletta e completate con lo zucchero rimasto e metà dei lamponi. Cuocete a 220° per circa 10 minuti. Guarnite con i lamponi rimasti, lasciate raffreddare e cospargete con zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione: 40 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **250 cal/porzione**





Rettangolo di sfoglia
alle pesche e albicocche

pag. 102


1


2


3


4

GALLETTA CON PRUGNE, LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

PER 8 PERSONE
per la pasta: 60 g di zucchero + 1 cucchiaio - 120 g di burro - 1 cucchiaio di succo di limone - 2 cucchiai di scorza di limone - 50 g di cioccolato bianco - 230 g di farina - sale
per il ripieno: 50 g di cioccolato bianco - 6/8 prugne grandi - 4 cucchiai di zucchero - 1 cucchiaino colmo di amido di mais - 1/2 limone non trattato - 1 tuorlo - 1 cucchiaio di latte

● **1** Fate la pasta: sciogliete il cioccolato a bagnomaria e lasciate intiepidire. Montate nel mixer o nell'impastatrice (o a mano) il burro morbido con lo zucchero, una presa di sale, la scorza e il succo di limone. Unite la farina, incorporate il cioccolato bianco fuso quindi lavorate l'impasto a bassa velocità o con le mani. ● **2** Formate una palla, schiacciatela con il palmo, avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigo per 2 ore. ● **3** Preparate il ripieno: sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco. Tagliate le prugne a spicchi, conditele con il succo del 1/2 limone, 2 cucchiai di zucchero e l'amido di mais. Mescolate bene, lasciate riposare 10 minuti; poi scolate la frutta e tenete da parte lo sciroppo. Unite allo sciroppo 4 cucchiai di acqua, la scorza del 1/2 limone tagliata a julienne e 2 cucchiai di zucchero, fate sobbollire fino a ottenere una scorza trasparente e uno sciroppo lucido e fate raffreddare. ● **4** Stendete la pasta in un disco regolare da 30 cm di diametro (eventualmente rifilatelo) sopra un foglio di carta forno. Con le dita infarinate pizzicate il bordo esterno in modo da disegnare un festone. ● **5** Spalmate il cioccolato bianco fuso al centro del disco con una spatolina, lasciando libero un bordo di 3-4 cm. ● **6** Disponete sul cerchio di cioccolato gli spicchi di prugna, non troppo regolari. ● **7** Ripiegate il bordo di pasta libero premendo delicatamente la pasta sopra la frutta. ● **8** Mescolate il tuorlo con il latte, spennellate tutto il bordo della torta e cospargete con il cucchiaio di zucchero rimasto. Cuocete la torta in forno a 180° per 1 ora circa, lasciatela intiepidire e spennellate la frutta con lo sciroppo alla scorza di limone preparato.

MEDIA ● Preparazione 1 ora e 30 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 10 minuti ● 350 cal/porzione


5


6


7


8

Piatto Zara Home.
Nella pagina accanto, tovagliolo in vendita da laRinascente, ciotola in gres color azzurro in vendita da CoinCasa, grembiule Forme di Farina. Ciotola bianca Lene Bjerre, ciotolina Serax.
Indirizzi a pagina 6





Crostata rustica con farina di mais, pere e noci

pag. 102

Vassoio ovale in ceramica Forme di Farina, ciotolina Lene Bjerre. Nella pagina accanto, vassoio in metallo smaltato verde in vendita da laRinascente, ciotolina Manimono. Indirizzi a pagina 6

MINI GALLETTE AI MIRTILLI CON GELATO

PER 4 TORTINE GRANDI
per la pasta: 300 g di farina - 130 g di burro - 1 uovo grande - sale
per il ripieno: 350 g di mirtilli - 125 g di mandorle in polvere - 80 g di zucchero di canna + 1 cucchiaio - 80 g di burro - 1 cucchiaio di farina - 2 uova + 1 tuorlo - 1 cucchiaio di mandorle sfilettate

● **1** Mescolate la farina con il sale e il burro fino a ottenere un composto sabbioso; incorporate l'uovo e 2 cucchiai di acqua ghiacciata lavorando rapidamente l'impasto fino a formare una palla. Dividetela in 4 porzioni, formate altrettante palline e schiacciatele con il palmo della mano. Fate raffreddare i panetti di pasta ottenuta avvolti nella pellicola per 40 minuti in frigorifero.
● **2** Preparate il ripieno: mescolate le mandorle in polvere con la farina, le uova sbattute, lo zucchero e il burro sciolto e intiepidito: otterrete una crema densa. Stendete i 4 panetti di pasta in dischi da 14 cm di diametro circa. Mettete al centro di ogni disco un mucchietto di crema e coprite con i mirtilli; aggiungete ancora 1 cucchiaino di crema sulla frutta e un'altra manciata di mirtilli. Chiudete la pasta intorno al ripieno in grosse pieghe irregolari, spennellate con il tuorlo, spolverizzate di zucchero e filetti di mandorle.
● **3** Cuocete le gallette nella parte bassa del forno a 180° per 40 minuti circa. Servitele, a piacere, con gelato alla panna.

FACILE
● **Preparazione 1 ora e 10 + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **980 cal/porzione**





GALLETTE ALLE PESCHE BIANCHE E MORE

PER 4 CROSTATINE
per la pasta: 220 g di farina - 110 g di burro - 80 g di zucchero a velo - 40 g di nocciole in polvere - 1 albume - 1 cucchiaio di fiori secchi commestibili
per il ripieno: 5 grosse pesche bianche nettarine - 2 cestini di more - 2 cucchiai di zucchero - 1 cucchiai di succo di limone - 1 cucchiaino di amido di mais - 40 g di nocciole tostate

● **1** Lavorate nel mixer lo zucchero a velo con il burro morbido e la farina, incorporate le nocciole in polvere, i fiori secchi e l'albume leggermente sbattuto con la forchetta. Lavorate l'impasto fino a formare 4 panetti, schiacciateli con il palmo, avvolgeteli nella pellicola e fateli raffreddare in frigo 2 ore.
● **2** Tagliate a tocchetti le pesche bianche, senza sbucciarle; tagliate a metà le more. Mescolate i due frutti, con lo zucchero e l'amido di mais, condite con il succo di limone e le nocciole tostate spezzettate.
● **3** Stendete ogni porzione di pasta in una sfoglia non troppo sottile, mettete una piramide di frutta al centro di oguno dei 4 rettangoli, ripiegando i bordi di pasta e pizzicandoli con le dita per evitare che si aprano in cottura. Trasferite le gallette sulla placca a rivestita con un foglio di carta da forno.
● **4** Cuocete le gallette a 180° per 40 minuti nella parte bassa del forno, sfornatele e lasciatele raffreddare. Se vi piace, prima di servirle guarnitele con petali di fiori secchi.

FACILE
● **Preparazione 1 ora e 30'+ riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **760 cal/porzione**



RETTANGOLO DI SFOGLIA ALLE PESCHE E ALBICOCCHE

PER 8 PERSONE
per la pasta sfoglia: 250 g di farina - 200 g di burro freddo
1/4 di cucchiaino di sale
per il ripieno: 1 cucchiaio di burro - 6 pesche gialle - 8 grosse albicocche - 1 stecca di vaniglia - 50 g di granella di pistacchi - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 1 chiodo di garofano macinato - 1 tuorlo - 1 cucchiaio di latte

● **1** Mescolate con le mani il burro ben freddo a cubetti con la farina. Unite il sale sciolto in 100 ml di acqua e continuate a impastare. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo raffreddare 1 ora in frigo.
● **2** Stendete la pasta in un rettangolo alto 1/2 cm. Ripiegate la pasta in 3, giratela di 90° e stendetela in un altro rettangolo alto 1/2 cm. Ripiegate di nuovo a portafoglio, date un altro giro di 90° alla pasta, stendetela a rettangolo e ripiegate a portafoglio. Avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigorifero.
● **3** Mescolate le pesche e le albicocche a spicchi con la stecca di vaniglia tagliata a julienne e il chiodo di garofano. Cuocete la frutta a fuoco vivace con il burro e lo zucchero 2-3 minuti; fate scolare la frutta in un colino e tenete da parte lo sciroppo.
● **4** Stendete la pasta in un rettangolo da 40x30 cm circa, distribuitevi sopra metà dei pistacchi. Disponete al centro la frutta lasciando liberi 4-5 cm di pasta per lato. Ripiegate i bordi liberi formando un cordoncino e spennellatelo con il tuorlo stemperato con il latte. Completate con i pistacchi rimasti e infornate a 200° per 40 minuti circa. Fate raffreddare e spennellate la frutta con lo sciroppo tenuto da parte.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **390 cal/porzione**



CROSTATA RUSTICA CON FARINA DI MAIS, PERE E NOCI

PER 8 PERSONE
per la pasta: 140 g di farina 00 - 80 g di amido di mais - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 90 g di burro - 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno: 2 biscotti integrali - 50 g di cioccolato fondente - 50 g di noci - 6 pere Coscia - il succo di 1/2 limone - 1 cucchiaio di burro - 3 cucchiai di zucchero di canna - 1 cucchiaio di zucchero semolato

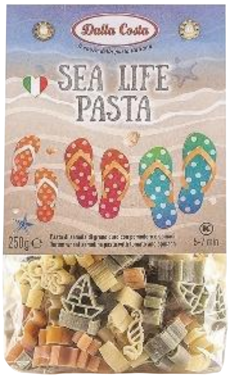
● **1** Mescolate nel mixer la farina e l'amido di mais, lo zucchero di canna e il sale. Aggiungete il burro a pezzetti e mescolate. Unite l'olio e 600 ml di acqua ghiacciata. Continuate a impastare fino a ottenere una palla, schiacciatela con il palmo della mano, avvolgetela nella pellicola e fate raffreddare 2 ore.
● **2** Preparate il ripieno: tritate grossolanamente il cioccolato con le noci e mescolateli ai biscotti sbriciolati. Tagliate a spicchi sottili le pere private del torsolo e saltatele in padella 2 minuti con il burro, lo zucchero di canna e il succo di limone. Lasciate raffreddare le pere in un colino (tenete da parte lo sciroppo) e poi mescolatele con il mix di biscotti, noci e cioccolato.
● **3** Stendete la pasta in un disco irregolare da 30 cm, guarnite con le pere e ripiegate il bordo di pasta libero verso il centro. Spennellate il bordo con lo sciroppo delle pere tenuto da parte e spolverizzate con lo zucchero semolato. Cuocete nel forno a 190° per 40 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora e 15' + riposo**
● **Cottura 45 minuti** ● **360 cal/porzione**

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IP



PASTA DALLA COSTA

Sea life Pasta Dalla Costa, divertente ed allegra nei formati, è composta di pasta di semola di grano duro ed è arricchita da materie prime di primissima scelta. Gustosa e nutrizionalmente bilanciata, è trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura. Disponibile su: www.dallacostaalimentare.com.



ASOLO PROSECCO D.O.C.G

Asolo Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. Millesimato è uno degli ultimi nati tra gli spumanti Val D'Oca della Cantina Produttori di Valdobbiadene. Prodotto partendo dalle uve raccolte nei vigneti sulle colline asolane e spumantizzato secondo il metodo Charmat, è ottimo con piatti a base di pesce o carni bianche.



ZAFFERANO LEPROTTO

Zafferano Leprotto è la bustina di zafferano con la grammatura in polvere più alta del mercato italiano, ben 0,16 g per bustina. Sin dalla sua nascita, lo Zafferano Leprotto viene confezionato con uno zafferano di qualità superiore con precise proprietà organolettiche: polvere di colore rosso vivo, profumo intenso e "sapore deciso".



IMPAN ARIOSTO

Impan è l'impanatura di Ariosto pensata per una cucina varia e moderna. Senza conservanti, Impan contiene uova in polvere, pangrattato, sale e paprika dolce: tutto quel che occorre per preparare sia piatti al forno che fritti asciutti, dorati e croccanti.



PANE FUNZIONALE SALUS

Il rivoluzionario preparato completo per Pane Funzionale Salus® di Ruggeri ha un limitato contenuto di calorie e grassi, un'alta concentrazione di fibre e proteine, un tasso ridotto di carboidrati e sodio e la presenza dei Beta-glucani dell'avena. Tutto questo senza dover rinunciare al piacere del buon pane.



INSALATE DI MARE MEDUSA

La Cesare Regnoli & Figlio fin dal 1861 sceglie le migliori materie prime per lavorarle e ricettarle nel rispetto della tradizione e garantire ai consumatori un prodotto di qualità superiore come le Insalate di Mare Medusa oggi rinnovate sia nel packaging sia nelle referenze, anche nei nuovissimi formati monodose.



NONNO NANNI BIOLOGICO

Nasce Nonno Nanni Biologico, la nuova linea composta da Stracchino, Robiola e Fresco Spalmabile, con la qualità e la bontà della produzione classica, ma prodotti con latte 100% biologico italiano della migliore qualità, proveniente da filiere controllate. Senza conservanti e senza glutine.



TONNO AURIGA

I tonno Auriga dell'azienda siciliana Nino Castiglione, è un tonno a pinne gialle di provenienza oceanica, lavorato interamente nello stabilimento di Trapani. Tanti i formati: dal classico all'olio di oliva al formato magnum da 620 grammi, all'Auriga leggero, con più tonno e meno olio con un minore apporto di grassi.



FRUIT24, È PARTITO IL "GIRO D'ITALIA"

Fuit24, progetto promosso da Apo Conerpo, offre al consumatore consigli utili e informazioni nutrizionali per ottenere tutto il beneficio di un'alimentazione varia, sana e ricca di preziosi nutrienti, grazie a frutta e verdura. Le tappe del tour sono consultabili su wwww.fruit24.it.

Tortine con mousse di yogurt greco

SANI E SFIZIOSI, A BASE DI FRUTTA E SCIROPPO D'ACERO, QUESTI DOLCETTI CONQUISTANO ADULTI E BAMBINI IN ASSAGGI VOLUTTUOSI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Monica Pilotto, foto di Michele Tabozzi



Stampo Guardini (diametro cm 25). Indirizzi a pagina 6



1



2



3



PER 8 PERSONE
per il sablé breton: 35 g di farina 0 - 1,5 g di lievito per dolci - 25 g di farina di mandorle - 1 tuorlo - 15 g di zucchero di canna - 25 g di zucchero a velo - 40 g di burro morbido - sale Maldon
per il biscuit Joconde: 2 tuorli - 3 albumi (100 g) - 65 g di zucchero a velo - 25 g di zucchero di canna - 40 g di farina 00 + quella per lo stampo - 65 g di farina di mandorle - 25 g di burro + quello per lo stampo - sale
per la composta di pesche e timo: 4 pesche (250 g) + 2 pesche per la guarnizione - 100 g di zucchero semolato - qualche mazzetto di timo (5 g) - 5 ml di sciroppo d'acero
per la mousse di yogurt greco: 250 g di yogurt greco - 20 g di zucchero a velo - 25 g di zucchero semolato - 100 g di panna - 4 g di gelatina in fogli - 5 ml di sciroppo d'acero

● **1** Fate il sablé: setacciate la farina e il lievito sul piano di lavoro, unite la farina di mandorle, il sale, aggiungete il tuorlo montato con lo zucchero di canna, quello a velo e il burro a pomata. Amalgamate gli ingredienti poi stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno con il matterello allo spessore di circa 4 mm, quindi trasferitelo in freezer finché sarà congelato. Ricavate 8 dischi con un coppapasta del diametro di cm 7 e cuoceteli nel forno ventilato a 160° per 7 minuti. ● **2** Intanto preparate il biscotto Joconde: montate gli albumi con lo zucchero a velo; montate anche i tuorli con lo zucchero di canna e uniteli agli albumi. Salate, aggiungete la farina setacciata, quella di mandorle, il burro già ammorbidito e versatelo nello stampo già imburrato e infarinato, poi trasferite in forno ventilato a 160° per 15 minuti. ● **3** Tagliate le pesche a dadini e cuoceteli in un pentolino per 10 minuti. Prelevate 10 ml di acqua rilasciata dalle pesche e diluitela con 5 ml di sciroppo d'acero; tenete da parte. Aggiungete 75 ml di acqua, lo zucchero, il timo e fate cuocere per altri 15 minuti. Al termine eliminate il timo, frullate, lasciate raffreddare e trasferite la composta in una tasca da pasticciere ● **4** Mescolate allo yogurt lo zucchero a velo e quello semolato; semi montate la panna e scaldate in un pentolino lo sciroppo d'acero, unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda, scolata e strizzata e mescolate. Versate a filo lo sciroppo d'acero nella panna e trasferite in frigorifero per qualche minuto. ● **5** Ricavate 8 dischi dal biscuit Joconde con un coppapasta di cm 6,5. Spennellate la superficie con il mix d'acero e il succo delle pesche. ● **6** Unite lo yogurt alla panna semi montata; riempite una tasca da pasticciere con la crema e trasferite in frigo fino al momento di usarlo. Sistemate i dischi di sablé su un vassoio, distribuite la composta di pesche, coprite con il biscuit Joconde e spalmate un altro strato di composta; completate con la crema alla panna e yogurt, le fettine di pesca e guarnite con fiorellini di campo e qualche fogliolina di menta.

INGREDIENTE A SORPRESA
Per il dessert di questo mese **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ci sorprende con un tocco inaspettato: lo sciroppo d'acero, dolcificante naturale ricavato dalla linfa di alcune specie di acero di origine canadese. Chiara ha imparato ad apprezzare questo ingrediente proprio in Canada, durante uno scambio culturale-culinario come special guest del Ristorante Graziella a Montréal.
Il risultato è un dolce delicato, ideale per bambini e per adulti che stanno seguendo una dieta (lo sciroppo d'acero permette di utilizzare meno zucchero). Un altro tocco della nostra pastry chef è l'aggiunta di timo nella composta di pesche.
Ma attenzione: legatelo con più giri di spago da cucina, così che non rilasci le foglioline durante la cottura. Infine la guarnizione con semicerchi di crema alla panna e yogurt e fettine sottilissime di pesca aperte a ventaglio. Una vera delizia.



4



5



6



SCEGLI DI APRIRE UNA SCUOLA DI CUCINA CON SALE&PEPE E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI DI LAVORARE CON NOI.

Sale&Pepe è alla ricerca di persone che desiderano trasformare la propria passione in un mestiere. Scopri com'è facile aprire una **scuola di cucina** nella tua città. Con il nostro supporto, potrai avvalerti di tanti benefici e agevolazioni oltre alla garanzia di utilizzare un brand leader di settore come **Sale&Pepe**. Ci occuperemo di tutto: dall'allestimento degli spazi, alla formazione degli operatori, oltre a un piano didattico realizzato ad hoc dai nostri chef. Scegli il partner giusto per creare la professione che hai sempre desiderato.

PER TUTTE LE INFO VAI SU SALEPEPE.IT O SCRIVI A SCUOLADICUCINAFRANCHISING@MONDADORI.IT

GRUPPO MONDADORI

I maestri del riso

MASSIMO BILONI E VALENTINA MASOTTI CI GUIDANO CON PASSIONE E COMPETENZA NEL MONDO RICCHISSIMO E VARIEGATO DI UNA DELLE ECCELLENZE ITALIANE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



Risotto al pomodoro con burrata e pesto di basilico
pag. 108

CORSI PER IMPARARE
Massimo Biloni (nella foto con Valentina Masotti), laurea in Agraria e una lunga carriera negli enti risicoli più importanti, è tra i fondatori della società piemontese Acquaverderiso, che mira a diffondere la conoscenza di questo cereale. Tra le attività, i corsi di "sommelier del riso", che insegnano ad applicare ai chicchi l'analisi sensoriale del Centro Studi Assaggiatori di Brescia. Valentina, food writer, blogger (Ricette e racconti di riso) e "sommelier", da anni si occupa di comunicazione mirata sul mondo del riso.



In alto i calici... di riso. Non c'è il vino nei bicchieri che Valentina e Massimo ci mostrano sorridenti (a lato), dopo avercene spiegato le caratteristiche, ma chicchi di S. Andrea di Baraggia Dop, integrale Fragrance e nero aromatico. Perché da qualche tempo anche il riso ha i suoi "sommelier": esperti in una vera analisi sensoriale delle diverse varietà, come quelle a cui vengono sottoposti gli alcolici (il vino e i distillati), ma anche il cioccolato, il caffè, l'olio, i formaggi. Valentina, appassionata di riso ed enogastronomia, è diventata "sommelier" seguendo uno dei corsi organizzati da Massimo con la sua società Acquaverderiso (vedi riquadro) e i due esperti hanno recentemente scritto a 4 mani un libro sul riso italiano (vedi pagina seguente). Li unisce un grande amore per questo cereale di cui il nostro Paese è il primo produttore in Europa (quasi il 50% del totale) mentre il consumo, e soprattutto la conoscenza, sono ancora a livelli minimi. Da qui il desiderio di diffondere anche in Italia, con rigore ed entusiasmo contagioso, una vera cultura del riso, fra i consumatori ma anche fra gli stessi professionisti.



1



2

RISOTTO AL POMODORO CON BURRATA E PESTO LEGGERO DI BASILICO

PER 4 PERSONE
320 g di riso S. Andrea di Baraggia DOP - 1 carota - 1 costa di sedano - 2 cipolle dorate - 400 ml di passata di pomodoro italiano - 4 cucchiai di burrata - 10-15 foglie di basilico - scorza di limone non trattato - vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - parmigiano reggiano grattugiato - sale - pepe

● **1** Preparate un litro di brodo vegetale con il sedano, la carota e 1 cipolla. Nel frattempo lavate il basilico, asciugatelo e frullatelo con olio, 2 cubetti di ghiaccio e un pizzico di sale fino a ottenere un pesto cremoso. Tritate finemente a coltello la scorza di limone.
● **2** Quando il brodo è pronto, iniziate a preparare il risotto. Tritate al mixer la cipolla rimasta, sbucciata, prelevatene 2 cucchiaini e fateli soffriggere in poco olio. Aggiungete il riso e tostatelo per un paio di minuti, salate e pepate.
● **3** Quindi sfumate con un goccio di vino bianco e fatelo evaporare completamente.
● **4** Poi versate 4 mestoli di brodo vegetale e cuocete il riso girandolo continuamente, formando un "8" con il cucchiaio.
● **5** Verso metà cottura aggiungete la passata di pomodoro, quindi altro brodo, e continuate a mescolare. Il riso S. Andrea cuoce in 14 minuti a partire da quando versate il brodo.
● **6** A cottura ultimata, mantecate il risotto a fuoco spento con il parmigiano e un po' di olio.
● **7** Distribuite il risotto nei piatti, aggiungete sopra un cucchiaio di burrata, un giro di pesto e terminate con un pizzico di scorza di limone.



3



4



5



6



7

OLTRE IL CARNAROLI

Sono più di 200 le varietà di riso esistenti in Italia, di cui 70 quelle più coltivate. Noi per il risotto abbiamo utilizzato il S. Andrea di Baraggia Biellese e Vercellese, unica Dop del riso italiana, dal chicco più piccolo rispetto ad altre varietà da risotto. Per l'insalata invece è stato scelto il Fragrance, un riso aromatico italiano coltivato a Oristano. Simile al Basmati per il suo profumo naturale, è ideale per insalate fredde o per accompagnare secondi piatti.



RISO INTEGRALE AROMATICO CON VERDURINE CROCCANTI E SALSA ALLA MENTA

PER 4 PERSONE
320 g di riso integrale aromatico Fragrance - 1 peperone giallo - 2 zucchine - 2 carote - 10 pomodorini datterino - 5-6 ravanelli - 15-20 foglie di menta - 1 limone non trattato - 20 olive taggiasche - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate il riso in abbondante acqua salata per 30 minuti.
● **2** Scolatelo, versatelo in una ciotola con un filo d'olio e lasciatelo raffreddare.
● **3** Lavate e mondate le verdure e preparate una dadolata di circa 5-6 mm. Spuntate le zucchine, tagliatele a fettine longitudinalmente e poi a dadini. Raschiate le carote, private il peperone di picciolo, semi e filamenti e riduceteli entrambi a dadini. Trasferite il mirepoix preparato in una padella con un filo d'olio, fatelo saltare a fiamma viva per qualche minuto e poi fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Regolate di sale e pepate.
● **4** Nel frattempo lavate e mondate i pomodorini e i ravanelli, poi tagliateli a tocchettini.
● **5** Preparate la salsa alla menta frullando le foglie lavate con olio, 2 cubetti di ghiaccio e un pizzico di sale. Tritate finemente la scorza del limone, utilizzando un coltello per preservare al meglio gli oli essenziali.
● **6** Aggiungete al riso le verdure spadellate, i pomodorini e i ravanelli crudi, le olive e mescolate bene il tutto. Trasferite nel piatto da portata, aggiungete la scorza di limone e un filo d'olio e servite con la salsa alla menta.




1


2


3


4


5


6

SAPERNE DI PIÙ

Per scegliere le varietà più indicate ad ogni tipo di piatto e imparare a riconoscerne la qualità, una guida preziosa è Il libro del riso italiano (Comunica Edizioni-Cairo, € 17,90), scritto dai nostri ospiti Valentina Masotti e Massimo Biloni. Che insegna a distinguere un chicco dall'altro, a individuarne i difetti, a leggere le etichette e a svolgere a casa una semplice analisi sensoriale. Completano il volume 100 ricette di ristoratori e blogger.





Ravanelli

ROSSI E CROCCANTI, A RONDELLE, FRULLATI O GRATTUGIATI DANNO COLORE AI PIATTI E REGALANO UN GRADEVOLE GUSTO PICCANTINO A TUTTE LE PIETANZE, FOGLIE INCLUSE

a cura di Silvia Bombelli e Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkémia

Detti anche rapanelli (dal nome scientifico *Raphanus sativus*) sono ortaggi allegri, nutrienti e molto “pratici”. Infatti, crescono facilmente ovunque, anche in vaso sul balcone, decorano ogni preparazione e danno un tocco di freschezza anche ai piatti eleborati, facilitandone la digestione. Ricchissimi di vitamina C, manganese, ferro e magnesio sono disintossicanti, ipocalorici e iposodici. Il gusto piccantino può essere più o meno intenso, la forma tonda o allungata, i colori i più disparati: rosso fluo, bianco ghiaccio, rosa, nero grigio, variegato verde-giallo. A seconda della varietà, sono raccolti durante l’intero arco stagionale e crescono su tutto il suolo italiano. Tra le tipologie più diffuse, Cappuccetto rosso, Gigante siculo, Tondo di Albegna e Candela di fuoco.

> *segue a pag. 113*



Charlotte di ravanelli e robiola al pepe rosa

pag. 114

Piatto Pietra Sarda e ciotolino sul fondo Caterina Von Weiss. Nelle pagine successive: piatto piano Stefano Toniolo (filetto di maiale) e ciotola gazpacho Petra Sarda. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 110*

Oltre all'uso tradizionale, cioè a crudo in insalata, i ravanelli sono ottimi anche cotti in padella (stufati o rosolati con olio o burro) e possono essere utilizzati come contorno per piatti di carne oppure per regalare un tocco di brio a zuppe, caponate e ripieni di torte salate. Infine, se volete farne scorta, metteteli sott'olio: privateli di radici e foglie, lavateli e scottateli per 5 minuti in acqua e aceto; quindi asciugateli, disponeteli in vasetti, copriteli di olio, unite alloro e bacche di ginepro e richiudete ermeticamente (sterilizzate i vasi facendoli bollire in acqua per 20 minuti). Dopo averli puliti, non buttate le foglie, che hanno un godibilissimo gusto amarognolo (ricorda quello della rucola). Le più fresche e piccole si possono aggiungere all'insalata o utilizzare per un originale pesto con mandorle, grana padano, olio e scorza di limone. Le foglie più grandi (purché integre e non appassite) possono essere spese, alla stessa stregua degli spinaci, in minestroni, passati di verdura e paste ripiene. A questi usi, che vengono dalla saggezza popolare di vari territori italiani, si aggiungono quelli dell'alta cucina, che negli ultimi anni ha riscoperto questi ortaggi dal sentore pungente elevandole il "rango". Ne sono un esempio le raffinate ricette di queste pagine.



Burro ai ravanelli con filetto di maiale alla brace
pag. 114

CHARLOTTE DI RAVANELLI E ROBIOLA AL PEPE ROSA

PER 4 PERSONE
200 g di ravanelli non trattati - 200 g di robiola - 1 dl di panna fresca - 10 g di erba cipollina - 1 cipollotto - 2 dl di brodo vegetale - olio extravergine di oliva - sale - 1/2 cucchiaino di bacche di pepe rosa

● **1** Tagliate le foglie dei ravanelli e tenetele da parte. Eliminate la radice, lavateli, asciugateli e grattugiatene i 2/3 in una ciotola con una grattugia a fori grossi. Salateli e mescolate. Riducete i ravanelli rimasti a lamelle sottili.
● **2** Lavorate la robiola con la panna, una presa di sale, le bacche di pepe rosa sbriciolate, l'erba cipollina tagliuzzata con una forbice e i ravanelli grattugiati strizzati tra le mani per eliminare l'acqua di vegetazione. Rivestite 4 stampi da budino lisci (diametro 6 cm) con un foglio di pellicola. Fate aderire lungo i bordi le lamelle di ravanello e riempiteli con la crema di robiola. Coprite gli stampi e lasciate riposare in frigo per un'ora.
● **3** Mondate e tritate il cipollotto, tagliatelo a fettine e fatelo soffriggere in una casseruola con 4 cucchiai di olio. Unite le foglie di ravanello lavate e asciugate, versate il brodo caldo e proseguite la cottura per 5 minuti. Levate la casseruola dal fuoco, frullate il contenuto con un mixer a immersione e regolate di sale. Se necessario, proseguite la cottura su fiamma vivace fino a che la crema si addensa leggermente. Lasciatela intiepidire.
● **4** Versate la crema al centro dei piatti, sformatevi sopra le charlotte, eliminate la pellicola e decorate, se vi piace, con altre lamelle di ravanello.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **280 cal/porzione**

GAZPACHO DI RAVANELLI CON SPUMA DI BURRATA

PER 4 PERSONE
300 g di pomodori a grappolo - 200 g di burrata - 1 cetriolo - 1 cipollotto - 120 g di ravanelli - 50 g di pane raffermo - 1 cucchiaio di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate i ravanelli, lavateli e tagliateli a tocchetti. Trasferiteli nel mixer con il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, il cetriolo pelato e senza i semi, i pomodori lavati, tagliati a metà e privati dei semi e il cipollotto mondato e tagliato a fettine.
● **2** Unite 1,5 dl di acqua e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete l'aceto, 4 cucchiai di olio d'oliva, una presa di sale e un po' di pepe. Frullate il composto per altri 30 secondi, trasferitelo in una terrina e lasciatelo raffreddare in frigorifero per almeno un'ora.
● **3** Frullate la burrata con un pizzico di sale fino a ottenere una spuma. Mescolate il gazpacho, versatelo in 4 ciotole, disponete al centro la burrata e completate con olio a filo e un'abbondante macinata di pepe.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura nessuna** ● **320 cal/porzione**

Gazpacho di ravanelli con spuma di burrata



BURRO AI RAVANELLI CON FILETTO DI MAIALE ALLA BRACE

PER 4 PERSONE
600 g di filetto di maiale - 1 cipolla bionda - 4 rametti di prezzemolo - 3 rametti di timo - 1 rametto di maggiorana - - 100 g di ravanelli - 40 g di burro - 100 g di misticanza - olio extravergine d'oliva - sale - 1 cucchiaino di grani di pepe nero

● **1** Mondate le erbe aromatiche, lavatele, asciugatele e tritatele finemente. Pestate i grani di pepe in un mortaio e mescolateli con le erbe. Trasferite il filetto di maiale in un piatto, cospargetelo con il trito aromatico e con la cipolla sbucciata e tritata. Unite 2 cucchiai di olio e lasciate marinare in luogo fresco per 1 ora.
● **2** Lavate i ravanelli, eliminate la radice e le foglie, tagliatene 5 a fettine sottilissime e riducetele poi a dadini. Lavorate il burro fino a ridurlo in crema, unite un pizzico di sale e i ravanelli preparati. Mescolate, formate tante palline irregolari della grandezza di una ciliegia, avvolgetele in foglietti di pellicola per alimenti e trasferiteli in frigorifero.
● **3** Tagliate a lamelle i ravanelli rimasti e metteteli a bagno in una ciotola con acqua fredda. Scolate il filetto dalla marinata, eliminate la cipolla, salatelo e cuocetelo sulla brace per circa 15 minuti, girandolo su tutti i lati.
● **4** Lasciatelo riposare per 5 minuti avvolto in un foglio di alluminio, affettatelo e servitelo con il burro preparato. Accompagnate con la misticanza e i ravanelli rimasti conditi con poco sale e olio.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **510 cal/porzione**

GRUPPO MONDADORI

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

Sede Legale in Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 67.979.168,40 - Codice fiscale e Registro delle Imprese di Milano n° 07012130584
Pubblicazione in adempimento e secondo le modalità della legge 5 agosto 1981 n. 416 così come modificata dalla legge 23 dicembre 1996, n. 650

Stato Patrimoniale al 31 dicembre 2017

ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	125.429.390
Investimenti immobiliari	2.831.303
Terreni e fabbricati	3.389.029
Impianti e macchinari	1.162.009
Altre immobilizzazioni materiali	1.216.312
Immobili, impianti e macchinari	5.767.350
Partecipazioni	487.464.408
Attività finanziarie non correnti	165.000.000
Attività per imposte anticipate	12.897.505
Altre attività non correnti	323.098
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**799.713.055**
Crediti tributari	25.964.816
Altre attività correnti	4.290.277
Rimanenze	6.034.120
Crediti commerciali	50.549.470
Altre attività finanziarie correnti	90.043.845
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	61.026.292
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**237.908.820**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**1.037.621.874**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	67.979.168
Azioni proprie	(1.653.869)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	219.070.942
Utile (perdita) dell'esercizio	30.417.415
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**315.813.656**
Fondi	33.100.645
Indennità di fine rapporto	11.855.680
Passività finanziarie non correnti	232.798.918
Passività per imposte differite	28.831.578
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**306.586.821**
Debiti per imposte sul reddito	-
Altre passività correnti	47.857.683
Debiti commerciali	75.280.614
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	292.083.100
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**415.221.397**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**1.037.621.874**

Conto Economico	**Esercizio 2017** (Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**241.559.151**
Decremento (incremento) delle rimanenze	1.668.234
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	25.776.759
Costi per servizi	147.428.307
Costo del personale	76.035.366
Oneri (proventi) diversi	(11.282.787)
MARGINE OPERATIVO LORDO	**1.933.273**
Ammortamenti di immobili, impianti e macchinari	1.202.807
Ammortamenti e svalutazioni delle attività immateriali	3.741.677
RISULTATO OPERATIVO	**(3.011.211)**
Proventi (oneri) finanziari	(4.758.505)
Proventi (oneri) da partecipazioni	40.082.835
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**32.313.119**
Imposte sul reddito	1.895.704
RISULTATO DERIVANTE DALLE ATTIVITÀ IN CONTINUITÀ	**30.417.415**
Proventi (oneri) da attività dismesse	-
RISULTATO NETTO	**30.417.415**

Prospetto di dettaglio dei ricavi delle attività editoriali al 31 dicembre 2017	
RICAVI DELLE VENDITE DI COPIE	126.433.725,00
RICAVI DELLA VENDITA DI SPAZI PUBBLICITARI	56.942.479,00
di cui diretta	153.192,00
di cui tramite concessionaria	56.789.287,00
RICAVI DA EDITORIA ON LINE	19.259.154,00
di cui per abbonamenti	1.191.441,00
di cui per pubblicità	18.067.713,00
RICAVI DA VENDITA DI INFORMAZIONI	3.230.794,00
RICAVI DA ALTRA ATTIVITÀ EDITORIALE	5.021.061,00
TOTALE RICAVI	**210.887.213,00**

Bilancio Consolidato del Gruppo Mondadori al 31 dicembre 2017

ATTIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Attività immateriali	593.004
Investimenti immobiliari	2.831
Terreni e fabbricati	3.389
Impianti e macchinari	5.828
Altre immobilizzazioni materiali	14.837
Immobili, impianti e macchinari	24.054
Partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	37.139
Altre partecipazioni	902
TOTALE PARTECIPAZIONI	**38.041**
Attività finanziarie non correnti	1.772
Attività per imposte anticipate	64.933
Altre attività non correnti	2.102
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**726.737**
Crediti tributari	29.373
Altre attività correnti	86.945
Rimanenze	127.607
Crediti commerciali	298.012
Altre attività finanziarie correnti	1.683
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	66.585
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**610.205**
Attività dismesse	-
TOTALE ATTIVO	**1.336.942**

PASSIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Capitale sociale	67.979
Riserva sovrapprezzo azioni	-
Azioni proprie	(1.654)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	219.072
Utile (perdita) dell'esercizio	30.417
PATRIMONIO NETTO DI PERTINENZA DEL GRUPPO	**315.814**
Capitale e riserve di pertinenza di terzi azionisti	29.500
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**345.314**
Fondi	73.110
Indennità di fine rapporto	47.505
Passività finanziarie non correnti	232.736
Passività per imposte differite	60.597
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**413.948**
Debiti per imposte sul reddito	5.750
Altre passività correnti	221.844
Debiti commerciali	323.538
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	26.548
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**577.680**
Passività dismesse	-
TOTALE PASSIVO	**1.336.942**

Conto Economico Consolidato	**Esercizio 2017** (Valori in Euro/migliaia)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**1.268.268**
Decremento (incremento) delle rimanenze	17.446
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	244.976
Costi per servizi	676.226
Costo del personale	226.121
Oneri (proventi) diversi	(1.574)
Proventi (oneri) da partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	(3.955)
MARGINE OPERATIVO LORDO	**101.118**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	7.746
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	27.296
Perdite di valore di partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto e di altre imprese	4.600
RISULTATO OPERATIVO	**61.476**
Proventi (oneri) finanziari	(13.989)
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**47.487**
Imposte sul reddito	14.547
RISULTATO DERIVANTE DALLE ATTIVITÀ IN CONTINUITÀ	**32.940**
Risultato delle attività dismesse	-
RISULTATO NETTO	**32.940**
Attribuibile a:	
- Interessenze di terzi azionisti	**2.523**
- Azionisti della controllante	**30.417**
Risultato netto per azione (espresso in unità di Euro)	0,116
Risultato netto diluito per azione (espresso in unità di Euro)	0,116



IO, COSÌ COME SONO
Pochi genuini ingredienti per un'insalata fredda e sfiziosa a base di quinoa, peperoni, valerianella e ravanelli. In effetti su **iocomesono-pippi.blogspot.com** troviamo spesso i ravanelli a dare un tocco piccantino e vivaci note di colore alle ricette. Laura è una blogger storica, che dal 2008 a oggi è cresciuta, andando a definire sempre più le proprie competenze e ad ampliare il ventaglio delle sue passioni. Un blog da non perdere.



MIELE DI LAVANDA
A dispetto del nome del suo blog, **www.mieledilavanda.it**, che richiama un prodotto raro e ricercato, Nunzia preferisce postare piatti semplici e facilmente realizzabili, eppure tutti raccontati e fotografati con cura e amore. Tra questi, da leccarsi i baffi è il freschissimo taboulé di pollo al curry con bulgur, ravanelli e fave.



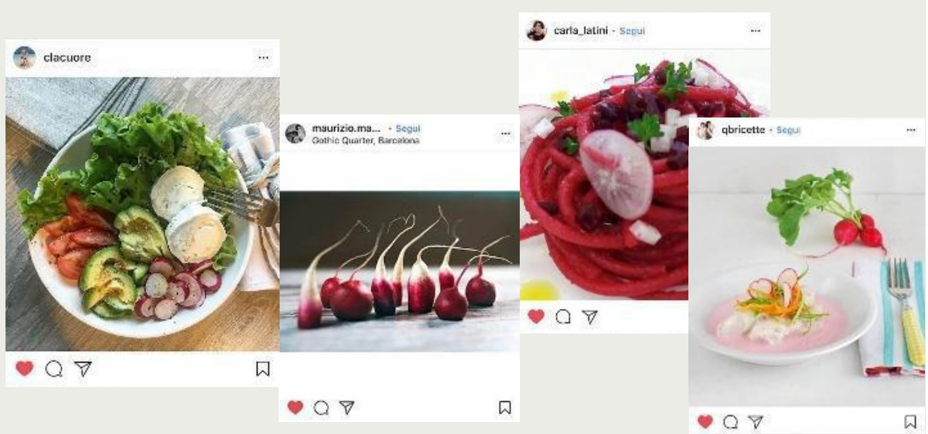
LE MIE RICETTE CON E SENZA
Paola è mamma e architetto e ama cucinare tutto ciò che è verde e cresce dalla terra. Navigando sul suo **www.lemiericetteconesenza.it**, dove propone anche una sezione di piatti vegani, vegetariani e senza glutine, latticini o uova, non è difficile intuire come ami gli ingredienti di stagione e i cibi colorati per loro natura. La fotografia è la sua grande passione.

Freschi e piccantini

I RAVANELLI SI GUSTANO SOPRATTUTTO IN INSALATA O IN PINZIMONIO, MA SI PRESTANO A TANTE ALTRE ORIGINALI DECLINAZIONI, DI CUI LA RETE SI FA ALLEGRA PORTAVOCE

di Barbara Roncarolo

LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM
Per **@maurizio.maurizi.fotografia** i ravanelli hanno quasi un'anima e li ritrae in quella che lui chiama una danza, ma c'è anche chi li fotografa in piatti appetitosi come **@clacuore** o in versione gourmet come **@carla_latini**, che li abbina ai suoi bucatini con le rape rosse. Per chi non avesse mai provato una vellutata di ravanelli il riferimento è **@qbricette**, due nutrizioniste che servono questa radice in versione cremosa con il nasello.





Brasciole pugliesi

DALLA TRADIZIONE, UNA SPECIALITÀ MULTITASKING: PER UN SECONDO, UN RAGÙ O UN PIATTO UNICO

di Paola Mancuso, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi

Tipico della Murgia barese, anche se diffuso in tutta la Puglia, è un piatto che ben rappresenta la cucina contadina di terra, resa gustosa dalla fantasia di gente abituata a valorizzare quel che passava il convento. Nei giorni di festa, le brasciole (sì, con la "s"), ovvero involtini di carne di cavallo, venivano fatte cuocere a lungo in abbondante passata di pomodoro, in modo da ottenere un secondo di carne e un saporito condimento per la pasta, spesso gustati insieme.

> segue a pag. 120



LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE
8 fette (100 g l'una) di carne di cavallo (in alternativa, di manzo) - 400 g di lardo - 800 g di passata di pomodoro - 2 spicchi d'aglio - 2 cipolle - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 pezzetto di peperoncino - 2 foglie d'alloro - 1 bicchiere di vino rosso - 100 g di pecorino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Battete le fette di carne per appiattirle leggermente ● **2** Pulite il prezzemolo e tritatelo con il peperoncino e gli spicchi d'aglio sbucciati. Tagliate a bastoncini il lardo e a tocchetti il pecorino. ● **3** Distribuite sulla carne il trito aromatico preparato, i bastoncini di lardo e di pecorino. Salate e pepate. ● **4** Richiudete le fette nel senso della lunghezza, poi avvolgetele su se stesse, partendo dal lato più corto, ripiegando le estremità verso l'interno. Chiudete le brasciole fissandole bene con spago da cucina. ● **5** Scaldate 3-4 cucchiai d'olio in una casseruola e fatevi appassire le cipolle sbucciate e tritate fini con qualche cucchiaio d'acqua. ● **6** Adagiatevi le brasciole preparate, unite l'alloro e rosolatele a fiamma vivace per pochi minuti. Spruzzatele con il vino. ● **7** Una volta evaporato, unite la passata di pomodoro, poca acqua (circa 2 bicchieri), coprite e cuocete a fuoco dolcissimo per 3 ore circa, o fino a quando le brasciole saranno tenerissime, girandole delicatamente di tanto in tanto. ● **8** Al termine, cospargete con il prezzemolo pulito e tritato. Levate le brasciole dal recipiente ed eliminate lo spago. Servitele cosparse con un po' del loro sugo e utilizzate quello rimasto per condire un primo di pasta (oppure, servitele direttamente con la pasta).



> segue da pag. 118

L'escamotage di ricavare due piatti da una sola preparazione è comune ad altre cucine del Sud, basti pensare alla pasta alla genovese di tradizione napoletana. Della serie "a ognuno il proprio ragù", quello di brasciole è ancora oggi il classico sugo, scuro e denso, per le orecchiette della domenica, quando la preparazione può iniziare al mattino presto. Una delle caratteristiche di questa ricetta che richiede pochi e semplici ingredienti, infatti, è la lunga cottura, da sorvegliare di tanto in tanto: alla fine la carne dovrà essere tenerissima, da sciogliersi in bocca, e il sugo pregnante. Ciò vale soprattutto quando viene utilizzata la carne di cavallo, come tradizione vuole, perché essendo molto magra richiede cotture brevissime, ai ferri o in padella, oppure prolungate, per non diventare dura.

Una tradizione unica

I pugliesi sono i maggiori consumatori di carne equina, portatori di una tradizione culinaria che non ha uguali in Italia. Oltre alle brasciole baresi, una ricetta tipica del Salento è il cavallo in pignata (spezzatino con pomodoro e vino rosso tipo Negramaro o Primitivo); comuni sono anche salsicce e spiedini di carne equina serviti nei caratteristici "fornelli" (macellerie con cucina). Per spiegare questa peculiarità si risale al mondo contadino di un tempo, quando i cavalli impiegati per uso agricolo venivano macellati a fine carriera: proprio la lunga cottura delle brasciole fa pensare che si trattasse in origine di carni coriacee di animali vecchi, che perciò necessitavano di questo trattamento. A questo va aggiunta l'antica vocazione all'allevamento equino di questa terra, che vanta una propria razza, il pregiato e frugale cavallo murgese, un tempo utilizzato per i lavori in masseria e oggi impiegato negli agriturismi e per l'equitazione in campagna.

BERE GIUSTO
La consuetudine dell'accostamento territoriale si fonda su una tradizione e su una pratica ampiamente documentate, come dimostra l'incontro tra la nostra ricetta e il Negramaro dell'azienda L'Archetipo: il Niuru Maru si distingue per l'equilibrio capace di accogliere la densità matura del sugo, mentre la fibra della carne e la morbidezza del ripieno si sciolgono nella stoffa del vino e creano una fusione calda e piccante.





LA PAROLA ALL'ESPERTO
Ex imprenditore nel tessile, Stefano D'Onghia si diploma per passione alla scuola Alma di Marchesi, lascia il lavoro ed entra nella cucina del Maestro, per poi passare a quelle di altri chef stellati; torna nella sua Putignano per aprire nel 2014 l'osteria Botteghe Antiche. All'Expo ha presentato la tradizione dell'entroterra barese.
Come mai per le sue brasciole usa carne d'asino? È una carne ancora più tradizionale di quella di cavallo che fino all'800, ai tempi del brigantaggio, non veniva mangiata e fu introdotta per necessità di sopravvivenza. L'asino è sempre stato un animale "sacro", indispensabile nei lavori in masseria, e a fine vita rendeva il suo ultimo servizio. La "vera" brasciola è quindi d'asino.
Che caratteristiche ha questa carne? Ha colore più scuro di quella di cavallo, perché più ferrosa, sapore più dolciastro, ed è più tenace. Per questo ha bisogno di una cottura lunga, fino a 6 ore. In Puglia oggi gli asini vengono allevati solo per la macellazione e all'aperto; essendo molto resistenti alle malattie, non hanno bisogno di trattamenti e quindi la loro carne risulta anche sana.
Come va scelta la carne per le brasciole?
È da preferire il secondo taglio, ricco di collagene, che richiede cotture prolungate, ma in compenso regala una maggiore piacevolezza in bocca.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti del territorio che propongono in menu anche questo piatto.

OSTERIA BOTTEGHE ANTICHE
Piazza Plebiscito 8-10, Putignano (Ba), tel. 080 4911813.
Nel locale che Stefano D'Onghia ha aperto nel centro storico si gustano piatti autentici, a base di materie prime stagionali, sempre di produzione locale: pane di Altamura, funghi cardoncelli della Murgia, capocollo di Martina Franca, erbe di campo, burrata e provola. Oltre alle orecchiette con brasciole d'asino, da provare la guancia di manzo brasata, bombette, agnello e zampina di Sanmichele alla brace (salsiccia di carni miste).

LA BOTTEGA DELL'ALLEGRIA
Via Imbriani 49, Corato (Ba), tel. 080 8722873.
Nel centro storico, osteria con volte in tufo dove gustare piatti a base di prodotti della Murgia. Fra i primi, orecchiette con ragù di brasciole di cavallo e bigoli con cardo spinoso. Fra i secondi prevale la carne: salsiccia di cavallo, arrosto di vacca podolica, capretto.

DA POMPEO TRATTORIA GIORDANO
Vico al Piano 14, Foggia, tel. 0881 724640.
Ristorante di tradizione nei pressi del teatro Giordano. Tra i primi trionfano le paste fresche: orecchiette con le cicorielle, troccoli con asparagi, tagliolini allo scoglio. Per secondo, brasciola al sugo, agnello al forno, polpo alla brace.

MEDIAMOND S.p.A.
Sede: Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 2.400.000
Iscritta al Tribunale di Milano n.06703540960 - Codice Fiscale 06703540960
Società per azioni - soci Mondadori Pubblicità SpA e Publitalia 80 SpA

Stato patrimoniale al 31 dicembre 2017

ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	2.170.000
Investimenti immobiliari	
Terreni e fabbricati	
Impianti e macchinari	
Altre immobilizzazioni materiali	94.171
Immobili, impianti e macchinari	**94.171**
Partecipazioni contabilizzate al costo	
Altre partecipazioni	0
Totale partecipazioni	**0**
Attività finanziarie non correnti	0
Attività per imposte anticipate	363.164
Altre attività non correnti	
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**2.627.335**
Crediti tributari	1.524.779
Altre attività correnti	67.484
Rimanenze	
Crediti commerciali	112.870.972
Altre attività finanziarie correnti	0
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	400
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**114.463.635**
Attività destinate alla dismissione	
TOTALE ATTIVO	**117.090.970**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	2.400.000
Riserva sovrapprezzo azioni	
Altre riserve e risultati portati a nuovo	1.653.454
Utile (perdita) dell'esercizio	14.500
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**4.067.954**
Fondi	266.144
Indennità di fine rapporto	2.742.498
Passività finanziarie non correnti	
Passività per imposte differite	70.091
Altre passività non correnti	
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**3.078.733**
Debiti per imposte sul reddito	646
Altre passività correnti	8.774.143
Debiti commerciali	99.183.844
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	1.985.650
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**109.944.283**
Passività destinate alla dismissione	
TOTALE PASSIVO	**117.090.970**

Conto economico Esercizio 2017	(Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**234.526.846**
Variazione delle rimanenze	
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	
Costi per servizi	-228.878.015
Costo del personale	-12.283.374
Oneri (proventi) diversi	6.946.325
MARGINE OPERATIVO LORDO	**311.782**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	-60.461
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	
RISULTATO OPERATIVO	**251.321**
Proventi (oneri) finanziari	-123.693
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	27.503
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**155.131**
Imposte sul reddito	-140.631
RISULTATO NETTO	**14.500**

ELENCO DELLE TESTATE SERVITE

- CASAFACILE
- CASABELLA
- CHI
- CHI COLLEZIONE
- CONFIDENZE TRA AMICHE
- CUCINA MODERNA ORO
- CUCINA MODERNA
- CUCINA NO PROBLEM
- DONNA MODERNA
- FOCUS
- FOCUS DOMANDE & RISPOSTE
- FOCUS EXTRA
- FOCUS JUNIOR
- FOCUS PICO
- FOCUS STORIA
- FOCUS WILD
- GIALLO ZAFFERANO
- GRAZIA
- GUIDA CUCINA
- GUIDA TV
- IL MIO PAPA
- IL MEGLIO DI SALE E PEPE
- INTERNI
- NOSTROFIGLIO
- PANORAMA
- PANORAMA ICON
- PROMETEO
- SALE & PEPE
- SPY
- STARBENE
- TELEPIÙ
- TU STYLE
- TV SORRISI E CANZONI
- VERDE FACILE



NEL NUMERO DI AGOSTO

PRANZO VISTA MARE
Una lieve brezza, il sole e il sale sulla pelle, le ore più calde si trascorrono all'ombra di un pergolato, ad assaggiare pesci freschissimi e ortaggi appena colti.



I COLORI DEI POMODORI
Rossi, gialli, verdi, arancioni, neri, i succosi protagonisti della tavola estiva sono in caleidoscopiche torte, insalate, sfizi e conserve.



COZZE
Succulente conchiglie aggrappate ai nostri scogli, si gustano in zuppette, primi e tortillas.

in edicola dal 25 luglio

GRUPPO MONDADORI | SALE&PEPE

n. 7 luglio 2018

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Martina Liverani, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Giovanna Ruo Berchera, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Francesca Tagliabue, Table Top Flores Manfredi

Foto: Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Monica Vinella

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8387 del 21 dicembre 2017

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali




stufferofficial
Vorrei essere la tua dolce metà!
280g
STUFFER
Crea . . .
Pasta
SFOGLIA
rettangolare
senza grassi idrogenati
ohne gehärtete Fette
GIÀ STESA SU CARTA DA FORNO E PRONTA PER L'USO
Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia.
... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.
Scopri tante gustose ricette su www.stuffer.it
STUFFER
Crea . . .


I nostri Mastri Birrai e Davide Oldani
presentano
"8 Luppoli: Le Armonie di Gusto"
8 LUPPOLI
GUSTO TOSTATO
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
VALGANNA DAL 1877
GUSTO TOSTATO
ARMONIE DI GUSTO
"CREA UNA PERFETTA ARMONIA IN ABBINAMENTO A PIATTI DAL GUSTO TOSTATO"
FOO'D
SELEZIONATA DALLO CHEF
DAVIDE OLDANI
8 LUPPOLI
GUSTO AGRUMATO
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
VALGANNA DAL 1877
GUSTO AGRUMATO
ARMONIE DI GUSTO
"CREA UNA PERFETTA ARMONIA IN ABBINAMENTO A PIATTI DAL GUSTO AGRUMATO"
FOO'D
SELEZIONATA DALLO CHEF
DAVIDE OLDANI
www.beviresponsabile.it